



BERTSCHI

Spezifikation



21802

Sonnenblumenbrötli 110 g mit IPS Mehl



mit 79% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe: Kleinbrot
Eingabe-Datum: 01.02.2011
Letzte Mutation: 26.01.2019 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 1 Tag
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist: 1 Tag

Lagerung:

	bei Raumtemperatur	gekühlt bei 5°C	tiefgekühlt bei -18°C
unverpackt:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
verpackt:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146833037

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	110	105	120
Länge in mm:	150	140	160
Durchmesser/Breite in mm:	60	55	65
Höhe in mm:	40	35	45

Sensorik:

Form: länglich
Oberfläche: mit Sonnenblumenkernen
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: feinporig
Geschmack: leicht bekömmlich, nach Sonnenblumenkernen

Deklaration

UrDINKEL-Halbweissmehl IPS 40%, Wasser, Sonnenblumenkerne 9%, Kartoffelflocken (Kartoffeln, MILCHprotein, Kartoffelstärke, Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt, Kurkuma), Grahammehl (aus WEIZEN) IPS, WEIZENmehl IPS, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), VollMILCHpulver, Hefe, Kochsalz (jodiert), WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), Acerolapulver, ROGGENmehl geröstet

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'047
Energiewert kcal:	250
Fett:	6.2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.96 g
Kohlenhydrate:	39 g
davon Zucker:	1.1 g
Nahrungsfaser:	4.4 g
Eiweiss:	9.1 g
Salz:	1.5 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Roggen, Dinkel, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln

Ist das Produkt ...

ovo-lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Eier und Honig)?	Ja
ovo-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier und Honig)?	Nein
lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig)?	Nein
vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft)?	Nein

Mikrobiologie:

	Toleranzwert KBE
Aerobe mesophile Keime	<1000000/g
Bacillus cereus	<1000/g
Escherica coli	<100/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Koagulasepositive Staphylokokken	<100/g
Listerie monocytogenes	nn/25g
Salmonella spp.	nn/25g

Rückverfolgbarkeit:

Das Produkt ist chargengeführt. Die Rückverfolgbarkeit ist anhand des MHD gewährleistet. Es existiert ein Krisenmanagement und ein Warenrückrufsystem. Diese werden in regelmässigen Abständen getestet.

Verpackungsmaterial:

Die verwendete Verpackung ist unbedenklich, lebensmittelsicher und in das System der Rückverfolgbarkeit integriert. Entsprechende Konformitätserklärungen, Migrationsanalysen, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärungen unabhängiger Institute liegen vor und können gegebenenfalls zur Verfügung gestellt werden.

Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen

Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Es werden auch keine Zutaten verarbeitet, die aus GVO hergestellt werden, (einschliesslich Zusatzstoffe und Aromen).

Bestrahlung:

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Bestätigung:

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des schweizerischen und des europäischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht.

Der Betrieb ist zertifiziert und enthält ein Qualitätsmanagementsystem nach FSSC:22000.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.



BERTSCHI

Spécification



21802

Petit pain aux graines de tournesol 110 g de farine de qualité IPS



avec 79% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Kleinbrot
Date d'entrée: 01.02.2011
Mutation dernière: 26.01.2019 / CS

Description:

Conservation à température ambiante: 1 jour
Conservation au réfrigérateur:
Conservation au congélateur:
Délai de consommation: 1 jour

Stockage:

non emballé:	<input checked="" type="checkbox"/>	à température ambiante	<input type="checkbox"/>	refroidi à 5°C	<input type="checkbox"/>	surgelé à -18°C	<input type="checkbox"/>
emballé:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146833037

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	110	105	120
longueur en mm:	150	140	160
diamètre/largeur en mm:	60	55	65
hauteur en mm:	40	35	45

Analyse sensorielle:

forme: oblong
surface: avec graines de tournesol
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: à pores fins
goût: légèrement digestible, de graines de tournesol

Déclaration

farine PurEPEAUTRE mi-blanc IPS 40%, eau, graines de tournesol 9%, flocons de pommes de terre (pommes de terre, protéines de LAIT, féculé de pomme de terre, antioxydant: extrait de romarin, curcuma), farine de graham (en FROMENT) IPS, farine de FROMENT IPS, OEUFs entiers suisse (d'élevage au plein air), poudre de LAIT entier, levure, sel de cuisine (iodé), protéines de FROMENT, dextrose (en maïs), acerola en poudre, farine de SEIGLE grillé

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'047
valeur énergétique kcal:	250
graisse:	6.2 g
dont acides gras saturés:	0.96 g
glucides:	39 g
dont sucre:	1.1 g
fibres:	4.4 g
protéines:	9.1 g
sel:	1.5 g

Contenu:

gluten, froment, seigle, épeautre, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, noix, noisettes, amandes

Le produit est-il ...

ovo-lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait, oeufs et miel)?	oui
ovo-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf oeufs et miel)?	non
lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)?	non
végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)?	non

Microbiologie:

	valeur de tolérance UFA
germes aérobés mésophiles	<1000000/g
bacillus cereus	<1000/g
escherica coli	<100/g
enterobacteriaceae	<100/g
staphylocoques à coagulase positive	<100/g
listeria monocytogenes	nn/25g
salmonella spp.	nn/25g

Traçabilité:

Le produit est géré par lots. La traçabilité est garantie par MHD. Il existe une gestion de crise et un système de rappel des produits. Ceux-ci sont testés périodiquement.

Matériel d'emballage:

L'emballage utilisé est propre, approuvé pour utilisation en contact avec les aliments et intégré au système de traçabilité. Des déclarations de conformité appropriées, des analyses des migrations, des attestations de régularité alimentaire des instituts indépendants sont disponibles et peuvent être mis à disposition si nécessaire.

Déclaration aux organismes génétiquement modifiés

Le produit est fabriqué sans organismes génétiquement modifiés. Nous ne travaillons pas des ingrédients qui sont produits avec OGM (inclus additifs et arômes).

Rayonnement:

Le produit n'était pas traité par ionisation et ne contient pas des ingrédients qui sont traités par des rayonnements ionisants.

Attestation:

Le producteur confirme que ce produit répond aux exigences de la législation alimentaire suisse et européenne dans la version actuelle.

L'entreprise est certifiée et gérée selon un système de gestion de qualité conformément aux FSSC:22000.

Ce document est réalisé électroniquement; il est donc valable sans signature.