



# BERTSCHI Spezifikation



## 21810

## BIO Baguette hell 110g

Artikelgruppe: Kleinbrot  
Eingabe-Datum: 09.05.2014  
Letzte Mutation: 29.05.2021 / MST

### Beschreibung:

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

### Lagerung:

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

### Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146847478

### Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	110	100	120
Länge in mm:	215	204	226
Durchmesser/Breite in mm:	60	55	65
Höhe in mm:	40	37	43

### Sensorik:

Form: länglich  
Oberfläche: fünfmal eingeschnitten  
Krustenfarbe: goldbraun  
Schnittbild: feinporig  
Geschmack: fein, neutral, leicht bekömmlich

### Deklaration

Bio WEIZENmehl, Wasser, Bio Sonnenblumenöl, Bio WEIZENVOLLKORNMEHL, Meersalz, Bio Hefe, Bio WEIZENPROTEIN, Bio Acerolapulver

### Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'022
Energiewert kcal:	244
Fett:	5.9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.5 g
Kohlenhydrate:	41 g
Nahrungsfaser:	3 g
Eiweiss:	7.6 g
Salz:	1.5 g

### Enthalten:

Gluten, Weizen

### Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier, 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)?	Ja
lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig)?	Ja
vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft)?	Ja

**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



**21810**

**Baguette blanche BIO 110 g**

Groupe d'article: Kleinbrot  
Date d'entrée: 09.05.2014  
Mutation dernière: 29.05.2021 / MST

**Description:**

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

**Stockage:**

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

**Données logistiques/divers:**

Code EAN: 7640146847478

**Valeurs cibles du produit fini:**

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	110	100	120
longueur en mm:	215	204	226
diamètre/largeur en mm:	60	55	65
hauteur en mm:	40	37	43

**Analyse sensorielle:**

forme: oblong  
surface: cinq fois taillé  
couleur de la croûte: doré  
vue en coupe: à pores fins  
goût: agréable, neutre, très digestible

**Déclaration**

farine de FROMENT bio, eau, huile de tournesol bio, farine de FROMENT complète bio, sel de mer, levure bio, protéine de FROMENT bio, acerola en poudre bio

**valeur nutritive par 100g:**

valeur énergétique kj:	1'022
valeur énergétique kcal:	244
graisse:	5.9 g
dont acides gras saturés:	0.5 g
glucides:	41 g
fibres:	3 g
protéines:	7.6 g
sel:	1.5 g

**Contenu:**

gluten, froment

**Contenu possible:**

soja et ses produits, sésame et ses produits, lait/lactose, oeufs, 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)?	oui
lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)?	oui
végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)?	oui

**Microbiologie:**

	valeur de tolérance UFA
germes aérobies 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.