



BERTSCHI

Spezifikation



21830

BIO Mehrkornbaguette 120g

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:

	bei Raumtemperatur	gekühlt bei 5°C	tiefgekühlt bei -18°C
unverpackt:	☒	☐	☐
verpackt:	☐	☐	☐

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	120	114	126
Länge in mm:	200	190	210
Durchmesser/Breite in mm:	50	47	53
Höhe in mm:	35	33	37

Sensorik:

Form: länglich
Oberfläche: fünfmal eingeschnitten, kernig
Krustenfarbe: braun
Schnittbild: satt, mit Kernen
Geschmack: aromatisch, fein nach Soja und Sesam

Deklaration

Bio WEIZENmehl, Wasser, Bio GERSTE, Bio HAUFERFLOCKEN, Bio DINKELmehl, Bio ROGGENmehl, Bio Sonnenblumenkerne, Bio HAUFER, Bio Leinsamen, Bio SOJASchrot, Bio SESAMsamen, Bio Hefe, Bio WEIZENgluten, ROGGENmehl geröstet

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'009
Energiewert kcal:	241
Fett:	5.1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.5 g
Kohlenhydrate:	39 g
davon Zucker:	0.2 g
Nahrungsfaser:	3.8 g
Eiweiss:	10 g
Salz:	1.3 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse

Kann enthalten:

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:

Aerobe mesophile Keime

Bacillus cereus

Escherica coli

Enterobacteriaceae

Koagulasepositive Staphylokokken

Listerie monocytogenes

Salmonella spp.

Toleranzwert KBE

<1000000/g

<1000/g

<100/g

<100/g

<100/g

nn/25g

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



21830

Baguette multi-céréales BIO 120 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:	☒	☐	☐
emballé:	☐	☐	☐

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	120	114	126
longueur en mm:	200	190	210
diamètre/largeur en mm:	50	47	53
hauteur en mm:	35	33	37

Analyse sensorielle:

forme: oblong
surface: cinq fois taillé, concis
couleur de la croûte: brun
vue en coupe: serré, avec graines
goût: aromatique, agréable de soja et sésame

Déclaration

farine de FROMENT bio, eau, ORGE bio, flocons d'AVOINE bio, farine d'ÉPEAUTRE bio, farine de SEIGLE bio, graines de tournesol bio, AVOINE bio, graines de lin bio, égrugé de SOJA bio, graines de SESAME bio, levure bio, gluten de FROMENT bio, farine de SEIGLE grillé

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'009
valeur énergétique kcal:	241
graisse:	5.1 g
dont acides gras saturés:	0.5 g
glucides:	39 g
dont sucre:	0.2 g
fibres:	3.8 g
protéines:	10 g
sel:	1.3 g

Contenu:

gluten, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, soja et ses produits, sésame et ses produits

Contenu possible:

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
végétarien (aucun ingrédient d'origine animale)?	oui

Microbiologie:

	valeur de tolérance UFA
germes aérobies mésophiles	<1000000/g
bacillus cereus	<1000/g
escherichia 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.