



BERTSCHI

Spezifikation



21850

BIO Nussbrötli rund 12cm 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:

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

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	110	104	116
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	120	110	130
Höhe in mm:	45	42	48

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: Baumnüsse sichtbar
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: feinporig, mit Baumnüssen
Geschmack: fein, leicht herb nach Baumnüssen

Deklaration

Bio WEIZENmehl, Wasser, Bio Knospe WALNÜSSE 13%, Bio ROGGENmehl, Bio Sonnenblumenöl, Bio WEIZENVOLLKORNMEHL, Meersalz, Bio Hefe, Bio WEIZENPROTEIN, Bio Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'411
Energiewert kcal:	337
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1.5 g
Kohlenhydrate:	42 g
davon Zucker:	0.3 g
Nahrungsfaser:	5 g
Eiweiss:	8.4 g
Salz:	1.4 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Roggen, Walnüsse

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier, 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



21850

Petit pain rond BIO aux noix 12cm 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:	☒	☐	☐
emballé:	☐	☐	☐

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	110	104	116
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	120	110	130
hauteur en mm:	45	42	48

Analyse sensorielle:

forme: rond
surface: noix visible
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: à pores fins, aux noix
goût: agréable, peu amer de noix

Déclaration

farine de FROMENT bio, eau, NOIX bio bourgeon 13%, farine de SEIGLE bio, 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:	1'411
valeur énergétique kcal:	337
graisse:	16 g
dont acides gras saturés:	1.5 g
glucides:	42 g
dont sucre:	0.3 g
fibres:	5 g
protéines:	8.4 g
sel:	1.4 g

Contenu:

gluten, froment, seigle, noix

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, lait/lactose, oeufs, 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.