BERTSCHI

Spezifikation

21860 **Vollkornbrötli lang 75 g IPS**

Artikelgruppe:	Kleinbrot
Eingabe-Datum:	09.02.2006
Letzte Mutation:	26.10.2019 / 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:	☑	☐	☐
verpackt:	☐	☐	☐

Logistikdaten/Diverses:

EAN:	7640146831125

Sollwerte Endprodukt:	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	75	70	80
Länge in mm:	120	116	124
Durchmesser/Breite in mm:	55	52	58
Höhe in mm:	41	38	44

Sensorik:

Form:	länglich
Oberfläche:	körnig, unregelmässig
Krustenfarbe:	goldbraun
Schnittbild:	feinporig körnig
Geschmack:	ausgeprägter Vollkorngeschmack
Bemerkungen:	eignet sich ausgezeichnet zur Sandwichherstellung

Deklaration

Ruchmehl IPS (aus WEIZEN), Wasser, WEIZENschrot IPS, Kochsalz (jodiert), Hefe, WEIZENmehl IPS, WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), Voll-MILCHpulver, Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	925
Energiewert kcal:	221
Fett:	0.7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.1 g
Kohlenhydrate:	46 g
davon Zucker:	0.71 g
Nahrungsfaser:	4.4 g
Eiweiss:	9.3 g
Salz:	1.6 g

Enthalten:
Gluten, Weizen, Milch/Lactose

Kann enthalten:
Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, 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)?	Nein
lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig)?	Ja
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 gegebenfalls 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

21860 **Petit pain complet allongé 75 g IPS**

Groupe d'article:	Kleinbrot
Date d'entrée:	09.02.2006
Mutation dernière:	26.10.2019 / CS

Description:

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

Stockage:	à température ambiente	refroidi à 5°C	surgelé à -18°C
non emballé:	☑	☐	☐
emballé:	☐	☐	☐

Données logistiques/divers:

Code EAN:	7640146831125

Valeurs cibles du produit fini:	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	75	70	80
longueur en mm:	120	116	124
diamètre/largeur en mm:	55	52	58
hauteur en mm:	41	38	44

Analyse sensorielle:

forme:	oblong
surface:	granuleux, irrégulier
couleur de la croûte:	doré
vue en coupe:	à pores fins, granuleux
goût:	arôme intense de pain complet

Deklaration

farine bise IPS (de FROMENT), eau, égrugé de FROMENT IPS, sel de cuisine (iodé), levure, farine de FROMENT IPS, protéines de FROMENT, dextrose (en maïs), poudre de LAIT entier, acerola en poudre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	925
valeur énergétique kcal:	221
graisse:	0.7 g
dont acides gras saturés:	0.1 g
glucides:	46 g
dont sucre:	0.71 g
fibres:	4.4 g
protéines:	9.3 g
sel:	1.6 g

Contenu:
gluten, froment, lait/lactose

Contenu possible:
soja et ses produits, sésame et ses produits, oeufs, noix, noisettes, amandes

Le produit est-il ...

ovo-lacto-végétarien (aucun ingrédient d'orgine 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)?	oui
végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)?	non

Microbiologie:	valeur de tolérance UFA
germes aérobes 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.

Matérial d'emballage:
L'emballage utilisé est propre, approuvé pour utilisation en contact avec les aliments et intégré au système de traçibilité. Des déclarations de conformité appropriées, des analyses des migrations, des attestations de régularité alimentaire des instituts indépendents sont disponibles et peuvent être mis à dispositon 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 légalisation 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.