



BERTSCHI

Spezifikation

21920

Wallisersemmel 55 g IPS



Artikelgruppe: Kleinbrot
Eingabe-Datum: 09.02.2006
Letzte Mutation: 01.12.2020 / AGA

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: 7640146830517

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	55	50	60
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	76	72	80
Höhe in mm:	48	45	50

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: bemehlt, unregelmässig aufgerissen
Krustenfarbe: goldgelb, braun
Schnittbild: sattporig
Geschmack: leicht säuerlich

Deklaration

Wasser, ROGGENmehl IPS 27%, WEIZENmehl IPS, WEIZENhalbweissmehl IPS, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), WEIZENkleie IPS, Hefe, Kochsalz (jodiert), Vorteig (WEIZENmahlerzeugnisse, Wasser, Hefe, GERSTENmalzmehl, Acerolasaftkonzentrat), GERSTENmalzmehl geröstet

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	928
Energiewert kcal:	222
Fett:	2.5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1.4 g
Kohlenhydrate:	44 g
davon Zucker:	0.18 g
Nahrungsfaser:	3.5 g
Eiweiss:	5.9 g
Salz:	1.7 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Roggen, Gerste

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



21920

Petit pain valaisan 55 g IPS



Groupe d'article: Kleinbrot
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 01.12.2020 / AGA

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:	☐	☐	☐

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146830517

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	55	50	60
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	76	72	80
hauteur en mm:	48	45	50

Analyse sensorielle:

forme:	rond
surface:	fariné, irrégulièrement déchiré
couleur de la croûte:	jaune d'or, brun
vue en coupe:	à pores serrés
goût:	peu aigre

Déclaration

eau, farine de SEIGLE IPS 27%, farine de FROMENT IPS, farine de FROMENT semi blanche IPS, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), son de FROMENT IPS, levure, sel de cuisine (iodé), pré-pâte (produits à base de FROMENT, eau, levure, farine de malt d'ORGE, concentré jus d'acerola), farine de malt d'ORGE grillé

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	928
valeur énergétique kcal:	222
graisse:	2.5 g
dont acides gras saturés:	1.4 g
glucides:	44 g
dont sucre:	0.18 g
fibres:	3.5 g
protéines:	5.9 g
sel:	1.7 g

Contenu:

gluten, froment, seigle, orge

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
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.