



BERTSCHI

Spezifikation



22020

Sesam-Bun Ø 9cm 60 g mit IPS Mehl



mit 78% IP-SUISSE Mehl

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: | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| verpackt: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146830555

Sollwerte Endprodukt:

| | Sollwerte | untere Grenze | obere Grenze |
|---------------------------|-----------------------------|---------------|--------------|
| Gewicht in g: | 60 | 55 | 65 |
| Länge in mm: | | | |
| Durchmesser/Breite in mm: | 90 | 85 | 95 |
| Höhe in mm: | 45 | 35 | 55 |
| Bemerkungen: | wird in einer Form gebacken | | |

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: glatt, mit Sesam bestreut
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: feinporig
Geschmack: leicht süsslich, typisch nach Sesam

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), SESAM 5%, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Hefe, VollMILCHpulver, Kochsalz (jodiert), Vorteig (WEIZENmahlerzeugnisse, Wasser, Hefe, GERSTENmalzmehl, Acerolasaftkonzentrat), Zucker

Nährwerte pro 100g:

| | |
|------------------------------|-------|
| Energiewert kJ: | 1'280 |
| Energiewert kcal: | 306 |
| Fett: | 10 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 4.3 g |
| Kohlenhydrate: | 47 g |
| davon Zucker: | 1.7 g |
| Nahrungsfaser: | 3.3 g |
| Eiweiss: | 9.1 g |
| Salz: | 1.3 g |

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Sesam und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, 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)? | Nein |
| 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 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



22020

Bun au sésame Ø 9cm 60 g de farine de qualité IPS



avec 78% farine IP-SUISSE

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:

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

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146830555

Valeurs cibles du produit fini:

| | Valeurs cibles | valeur inférieure | valeur supérieure |
|-------------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|
| poids en g: | 60 | 55 | 65 |
| longueur en mm: | | | |
| diamètre/largeur en mm: | 90 | 85 | 95 |
| hauteur en mm: | 45 | 35 | 55 |
| remarques: | wird in einer Form gebacken | | |

Analyse sensorielle:

forme: rond
surface: lisse, parsemé de sésame
couleur de la croûte: jaune d'or
vue en coupe: à pores fins
goût: peu sucré, typique de sésame

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), SESAME 5%, OEUFs entiers suisse (d'élevage au plein air), levure, poudre de LAIT entier, sel de cuisine (iodé), pré-pâte (produits à base de e FROMENT, eau, levure, farine de malt d'ORGE, concentré jus d'acerola), sucre

valeur nutritive par 100g:

| | |
|---------------------------|-------|
| valeur énergétique kJ: | 1'280 |
| valeur énergétique kcal: | 306 |
| graisse: | 10 g |
| dont acides gras saturés: | 4.3 g |
| glucides: | 47 g |
| dont sucre: | 1.7 g |
| fibres: | 3.3 g |
| protéines: | 9.1 g |
| sel: | 1.3 g |

Contenu:

gluten, froment, orge, sésame et ses produits, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

soja et ses produits, 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)? | non |
| lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)? | non |
| végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)? | non |

Microbiologie:

| | valeur de tolérance UFA |
|-------------------------------------|-------------------------|
| germes aérobés 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.