



BERTSCHI

Spezifikation



22060

Bagel Sesam 65 g mit IPS Mehl



mit 78% IP-SUISSE Mehl

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:

unverpackt:	<input checked="" type="checkbox"/>	bei Raumtemperatur	<input type="checkbox"/>	gekühlt bei 5°C	<input type="checkbox"/>	tiefgekühlt bei -18°C
verpackt:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146830562

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	65	60	70
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	120	110	130
Höhe in mm:	30	25	35
Bemerkungen:	Handmade-Produkt		

Sensorik:

Form: rund, mit einem Loch in der Mitte
Oberfläche: mit Sesam bestreut
Krustenfarbe: hellbraun, glänzend
Schnittbild: mittelporig
Geschmack: arttypisch, süsslich

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, SESAM 7%, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Hefe, VollMILCHpulver, Kochsalz (jodiert), Vorteig (WEIZENmählerzeugnisse, Wasser, Hefe, GERSTENmalzmehl, Acerolasaftkonzentrat), Zucker

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'261
Energiewert kcal:	301
Fett:	9.3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4.3 g
Kohlenhydrate:	47 g
davon Zucker:	1.7 g
Nahrungsfaser:	3.1 g
Eiweiss:	8.9 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



22060

Bagel au sésame 65 g de farine de qualité IPS



avec 78% farine IP-SUISSE

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:

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

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146830562

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	65	60	70
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	120	110	130
hauteur en mm:	30	25	35
remarques:	Handmade-Produkt		

Analyse sensorielle:

forme: rond, avec un trou au milieu
surface: parsemé de sésame
couleur de la croûte: brun clair, brillant
vue en coupe: à pores moyens
goût: typique, peu sucré

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, SESAME 7%, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), 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:	1'261
valeur énergétique kcal:	301
graisse:	9.3 g
dont acides gras saturés:	4.3 g
glucides:	47 g
dont sucre:	1.7 g
fibres:	3.1 g
protéines:	8.9 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.