



BERTSCHI

Spezifikation



26000

Brottasche hell Ø 22cm 270 g IPS



Artikelgruppe:
Eingabe-Datum:
Letzte Mutation:

Spezialbrot
09.02.2006
12.03.2019 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist:

1 Tag

1 Tag

Lagerung:

unverpackt:
verpackt:

bei Raumtemperatur

☒
☐

gekühlt bei 5°C

☐
☐

tiefgekühlt bei -18°C

☐
☐

Logistikdaten/Diverses:

EAN:

7640146830760

Sollwerte Endprodukt:

Gewicht in g:
Länge in mm:
Durchmesser/Breite in mm:
Höhe in mm:

Sollwerte

270

untere Grenze

250

obere Grenze

290

220

210

240

30

28

34

Sensorik:

Form:
Oberfläche:
Krustenfarbe:
Schnittbild:
Geschmack:
Bemerkungen:

rund, in der Mitte abgedrückt
gestupft, glatt
goldgelb
feinporig
leicht bekömmlich, neutral
eignet sich ausgezeichnet zum Füllen

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Kochsalz (jodiert), WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), VollMILCHpulver, Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ: 1'131
Energiewert kcal: 270
Fett: 4.9 g
davon gesättigte Fettsäuren: 3.3 g
Kohlenhydrate: 50 g
davon Zucker: 0.58 g
Nahrungsfaser: 2.5 g
Eiweiss: 8.1 g
Salz: 1.4 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 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



26000

Pain galette blanc Ø 22cm 270 g IPS



Groupe d'article: Spezialbrot
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 12.03.2019 / CS

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: 7640146830760

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	270	250	290
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	220	210	240
hauteur en mm:	30	28	34

Analyse sensorielle:

forme:	rond, tiré sur la gâchette au milieu
surface:	perforé, lisse
couleur de la croûte:	jaune d'or
vue en coupe:	à pores fins
goût:	digestible, neutre
remarques:	est idéal pour le remplissage

Deklaration

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

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'131
valeur énergétique kcal:	270
graisse:	4.9 g
dont acides gras saturés:	3.3 g
glucides:	50 g
dont sucre:	0.58 g
fibres:	2.5 g
protéines:	8.1 g
sel:	1.4 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'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)?	oui
végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)?	non

Microbiologie:

	valeur de tolérance UFA
germes aérobies 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.