BERTSCHI

Spezifikation

31060 **Croissant gerade 45 g mit IPS Mehl**

mit 65% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe:	Gipfeli
Eingabe-Datum:	09.02.2006
Letzte Mutation:	27.11.2020 / 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:	7640146836939

Sollwerte Endprodukt:	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	45	40	50
Länge in mm:	145	140	150
Durchmesser/Breite in mm:	60	55	65
Höhe in mm:	50	45	55

Sensorik:

Form:	Croissantform
Oberfläche:	Gipfelstruktur, glänzend
Krustenfarbe:	goldbraun
Schnittbild:	blättrig
Geschmack:	feiner Buttergeschmack

Deklaration

WEIZENmehl IPS, BUTTER 20%, Wasser, WEIZENgriess, Zucker, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Hefe, Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, GERSTENmalz, WEIZENGLUTEN, Meersalz, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'547
Energiewert kcal:	369
Fett:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	42 g
davon Zucker:	3.6 g
Nahrungsfaser:	1.9 g
Eiweiss:	7.3 g
Salz:	1.2 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:
Soja und -erzeugnisse, Sesam 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 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

31060 **Croissant droit 45 g de farine de qualité IPS**

avec 65% farine IP-SUISSE

Groupe d'article:	Gipfeli
Date d'entrée:	09.02.2006
Mutation dernière:	27.11.2020 / AGA

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:	7640146836939

Valeurs cibles du produit fini:	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	45	40	50
longueur en mm:	145	140	150
diamètre/largeur en mm:	60	55	65
hauteur en mm:	50	45	55

Analyse sensorielle:

forme:	forme de croissant
surface:	structure de croissant, brillant
couleur de la croûte:	doré
vue en coupe:	feuilleté
goût:	arôme agréable de beurre

Deklaration

farine de FROMENT IPS, BEURRE 20%, eau, semoule de FROMENT, sucre, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), levure, sel de cuisine (iodé), poudre de LAIT entier, malt d'ORGE, GLUTEN de FROMENT, sel de mer, émulsifiant: ester monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'547
valeur énergétique kcal:	369
graisse:	20 g
dont acides gras saturés:	12 g
glucides:	42 g
dont sucre:	3.6 g
fibres:	1.9 g
protéines:	7.3 g
sel:	1.2 g

Contenu:
gluten, froment, orge, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:
soja et ses produits, sésame et ses produits, 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)?	non
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.