



# BERTSCHI Spezifikation

41010

Laugenkaiser 60 g IPS



Artikelgruppe: Laugen-Produkte  
Eingabe-Datum: 09.02.2006  
Letzte Mutation: 04.06.2019 / CS

### 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: 7640146830814

### Sollwerte Endprodukt:

|                           | Sollwerte | untere Grenze | obere Grenze |
|---------------------------|-----------|---------------|--------------|
| Gewicht in g:             | 60        | 55            | 65           |
| Länge in mm:              |           |               |              |
| Durchmesser/Breite in mm: | 75        | 70            | 80           |
| Höhe in mm:               | 45        | 40            | 50           |

### Sensorik:

Form: rund, mit Sternzeichnung  
Oberfläche: glänzend, glatt  
Krustenfarbe: kastanienbraun  
Schnittbild: mittelporig  
Geschmack: laugig, salzig

### Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Sonnenblumenöl, VollMILCHpulver, Hefe, Kochsalz (jodiert), Zucker, WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), Säureregulator: Natriumhydroxid, Acerolapulver

### Nährwerte pro 100g:

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Energiewert kJ:              | 1'163 |
| Energiewert kcal:            | 278   |
| Fett:                        | 6 g   |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 3.8 g |
| Kohlenhydrate:               | 50 g  |
| davon Zucker:                | 1.7 g |
| Nahrungsfaser:               | 2.4 g |
| Eiweiss:                     | 8 g   |
| Salz:                        | 1.4 g |

### Enthalten:

Gluten, Weizen, 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 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

41010

Petit pain empereur à la saumure 60 g IPS



Groupe d'article: Laugen-Produkte  
Date d'entrée: 09.02.2006  
Mutation dernière: 04.06.2019 / 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: | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| emballé:     | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146830814

### Valeurs cibles du produit fini:

|                         | Valeurs cibles | valeur inférieure | valeur supérieure |
|-------------------------|----------------|-------------------|-------------------|
| poids en g:             | 60             | 55                | 65                |
| longueur en mm:         |                |                   |                   |
| diamètre/largeur en mm: | 75             | 70                | 80                |
| hauteur en mm:          | 45             | 40                | 50                |

### Analyse sensorielle:

forme: rond, avec le dessin étoile  
surface: brillant, lisse  
couleur de la croûte: marron  
vue en coupe: à pores moyens  
goût: à soude, salé

### Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), huile de tournesol, poudre de LAIT entier, levure, sel de cuisine (iodé), sucre, protéines de FROMENT, dextrose (en maïs), régulateur d'acidité: hydroxide de sodium, acerola en poudre

**valeur nutritive par 100g:**

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| valeur énergétique kJ:    | 1'163 |
| valeur énergétique kcal:  | 278   |
| graisse:                  | 6 g   |
| dont acides gras saturés: | 3.8 g |
| glucides:                 | 50 g  |
| dont sucre:               | 1.7 g |
| fibres:                   | 2.4 g |
| protéines:                | 8 g   |
| sel:                      | 1.4 g |

**Contenu:**

gluten, froment, 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'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 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.