



# BERTSCHI Spezifikation

41040

Laugen lang mit Käse 64 g mit IPS Mehl



mit 76% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe: Laugen-Produkte  
Eingabe-Datum: 09.02.2006  
Letzte Mutation: 21.11.2019 / CS

### Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 1 Tag  
Haltbarkeit gekühlt:  
Haltbarkeit tiefgekühlt:  
Konsumationsfrist: 1 Tag

### Lagerung:

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

### Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146830852

### Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	64	59	69
Länge in mm:	150	140	160
Durchmesser/Breite in mm:	50	45	55
Höhe in mm:	40	35	45

### Sensorik:

Form: länglich  
Oberfläche: mit Käse überbacken  
Krustenfarbe: goldgelb  
Schnittbild: feinporig  
Geschmack: intensiver Laugen- und Käsegeschmack

### Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, Hartkäsemischung (aus ROHMILCH hergestellt) 9%, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Hefe, Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, Zucker, WEIZENGLUTEN, Dextrose (aus Mais), Ac-cerolapulver

### Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'049
Energiewert kcal:	251
Fett:	3.9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2.3 g
Kohlenhydrate:	45 g
davon Zucker:	2 g
Nahrungsfaser:	2.2 g
Eiweiss:	10 g
Salz:	1.5 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)?	Nein
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
Escherichia coli	<100/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Koagulasepositive Staphylokokken	<100/g
Listeria 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



41040

Petit pain à la saumure au fromage 64 g de farine de qualité IPS



avec 76% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Laugen-Produkte  
Date d'entrée: 09.02.2006  
Mutation dernière: 21.11.2019 / 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: 7640146830852

### Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	64	59	69
longueur en mm:	150	140	160
diamètre/largeur en mm:	50	45	55
hauteur en mm:	40	35	45

### Analyse sensorielle:

forme: oblong  
surface: cuit au four de fromage  
couleur de la croûte: jaune d'or  
vue en coupe: à pores fins  
goût: arôme intense de soude caustique et fromage

### Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, mélange de fromage à pâte dure (au LAIT cru) 9%, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), levure, sel de cuisine (iodé), poudre de LAIT entier, sucre, GLUTEN de FROMENT, dextrose (en maïs), acerola en poudre

**valeur nutritive par 100g:**

valeur énergétique kJ:	1'049
valeur énergétique kcal:	251
graisse:	3.9 g
dont acides gras saturés:	2.3 g
glucides:	45 g
dont sucre:	2 g
fibres:	2.2 g
protéines:	10 g
sel:	1.5 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)?	non
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.