



BERTSCHI

Spezifikation



41100

Laugen Tessinerbrot 300 g IPS



Artikelgruppe: Kleinbrot
Eingabe-Datum: 13.01.2014
Letzte Mutation: 17.12.2020 / 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	<input type="checkbox"/>
verpackt:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146846372

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	300	285	315
Länge in mm:	205	195	215
Durchmesser/Breite in mm:	125	119	131
Höhe in mm:	60	55	65

Sensorik:

Form: länglich, 5 Teile aneinander
Oberfläche: geschnitten
Krustenfarbe: braun
Schnittbild: feinporig
Geschmack: fein, typisch Laugengebäck

Deklaration

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

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'204
Energiewert kcal:	285
Fett:	4.7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.6 g
Kohlenhydrate:	50 g
davon Zucker:	3.9 g
Nahrungsfaser:	3.6 g
Eiweiss:	9.4 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)?	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



41100

Pain tessinois à la saumure 300 g IPS



Groupe d'article: Kleinbrot
Date d'entrée: 13.01.2014
Mutation dernière: 17.12.2020 / 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: 7640146846372

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	300	285	315
longueur en mm:	205	195	215
diamètre/largeur en mm:	125	119	131
hauteur en mm:	60	55	65

Analyse sensorielle:

forme: oblong, 5 parties les unes aux autres
surface: taillé
couleur de la croûte: brun
vue en coupe: à pores fins
goût: agréable, typique de pain de Sils

Déclaration

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

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'204
valeur énergétique kcal:	285
graisse:	4.7 g
dont acides gras saturés:	0.6 g
glucides:	50 g
dont sucre:	3.9 g
fibres:	3.6 g
protéines:	9.4 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)?	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.