



Spezifikation

Eingabe-Datum: 30.01.2010
Letzte Mutation: 27.04.2018
Mutiert von: CS



Artikelgruppe:

Laugen-Produkte

42900

Laugenbrezel mit Butter ohne Salz 70 g verpackt

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 2 Tage(e)
Haltbarkeit gekühlt: 2 Tage(e)
Haltbarkeit tiefgekühlt: 1 Tage(e)
Konsumationsfrist: 1 Tage(e)

Lagerung:

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

Bemerkungen:

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146831248

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	70	65	75
Länge in mm:	90	80	100
Durchmesser/Breite in mm:	90	80	100
Höhe in mm:	18	15	25

Bemerkungen:

Sensorik:

Form: Brezel
Oberfläche: glatt
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: sattporig
Geschmack: laugig, salzig, nach Butter
Bemerkungen: von Hand geflochten und gefüllt

Deklaration:

WEIZENmehl IPS, Wasser, BUTTER 17%, Margarine (Sheabutter, Kokosfett, Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Hefe, Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, Zucker, WEIZENmehl, WEIZENprotein, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester, Säureregulator: Natriumhydroxid



Spezifikation

Eingabe-Datum: 30.01.2010
Letzte Mutation: 27.04.2018
Mutiert von: CS

42900

Laugenbrezel mit Butter ohne Salz 70 g verpackt

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1648
Energiewert kcal:	395
Fett:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14 g
Kohlenhydrate:	40 g
davon Zucker:	2,7 g
Nahrungsfaser:	2,3 g
Eiweiss:	8,7 g
Salz:	1,6 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Baumnüsse, 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.



Spezifikation

Eingabe-Datum: 30.01.2010
Letzte Mutation: 27.04.2018
Mutiert von: CS

42900

Laugenbrezel mit Butter ohne Salz 70 g verpackt

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.



Spécification

Date d'entrée: 30.01.2010
Mutation dernière: 27.04.2018
Muté de: CS



Groupe d'article:

Laugen-Produkte

42900

Bretzel à la saumure avec beurre 70g emballé

Description:

Conservation à température ambiante: 2 jour(s)
Conservation au réfrigérateur: 2 jour(s)
Conservation au congélateur:
Délai de consommation: 1 jour(s)

Stockage:

	à température ambiante	refroidi à 5°C	surgelé à -18°C
non emballé:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
emballé:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
remarques:			

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146831248

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
pois en g:	70	65	75
longueur en mm:	90	80	100
diamètre/largeur en mm:	90	80	100
hauteur en mm:	18	15	25
remarques:			

Analyse sensorielle:

forme: bretzel
surface: lisse
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: à pores serrés
goût: à soude, salé, de beurre
remarques:

Déclaration:

farine de FROMENT IPS, eau, BEURRE 17%, margarine (beurre de karité, graisse de noix de 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, farine de FROMENT, protéine de FROMENT, émulsifiant: ester d'acide mono et diacétyltartriques, régulateur d'acidité: hydroxide de sodium



Spécification

Date d'entrée: 30.01.2010
Mutation dernière: 27.04.2018
Muté de: CS

42900

Bretzel à la saumure avec beurre 70g emballé

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1648
valeur énergétique kcal:	395
graisse:	22 g
dont acides gras saturés:	14 g
glucides:	40 g
dont sucre:	2,7 g
fibres:	2,3 g
protéines:	8,7 g
sel:	1,6 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.



Spécification

Date d'entrée: 30.01.2010
Mutation dernière: 27.04.2018
Muté de: CS

42900

Bretzel à la saumure avec beurre 70g emballé

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.