



BERTSCHI

Spezifikation



51015

Fitnessbrötli 100 g mit IPS Mehl



mit 50% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe: Süssteig/Saison
Eingabe-Datum: 25.11.2010
Letzte Mutation: 04.06.2019 / 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
verpackt:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146843159

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	100	95	105
Länge in mm:	100	95	105
Durchmesser/Breite in mm:	100	95	105
Höhe in mm:	40	35	45

Sensorik:

Form: rechteckig
Oberfläche: mit Haselnüssen
Krustenfarbe: hellbraun
Schnittbild: feinporig, mit Früchten und Haselnüssen
Geschmack: fruchtig, nussig

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Dörrfrüchte 25% [Aprikosen (mit Konservierungsstoff: SCHWEFELDIOXID), Sultaninen, Feigen, Datteln, Bananen (mit Zucker), Ananas (mit Säuerungsmittel: Citronensäure)], Wasser, Zucker, HASELNÜSSE, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Hefe, Sonnenblumenöl, Sonnenblumenkerne, Grahammehl (aus WEIZEN) IPS, VollMILCHpulver, MANDELN 2%, Kochsalz (jodiert), WEIZENGLUTEN, WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), BitterMANDELN 1%, Zitronen 1%, Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'374
Energiewert kcal:	327
Fett:	10 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2.8 g
Kohlenhydrate:	48 g
davon Zucker:	14 g
Nahrungsfaser:	4.9 g
Eiweiss:	8.6 g
Salz:	0.9 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Milch/Lactose, Eier, Schwefeldioxid/Sulfite, Haselnüsse, Mandeln

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Walnüsse

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
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



51015

Petit pain fitness 100 g de farine de qualité IPS



MEHL
avec 50% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Sússteig/Saison
Date d'entrée: 25.11.2010
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: 7640146843159

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	100	95	105
longueur en mm:	100	95	105
diamètre/largeur en mm:	100	95	105
hauteur en mm:	40	35	45

Analyse sensorielle:

forme: rectangulaire
surface: avec noisettes
couleur de la croûte: brun clair
vue en coupe: à pores fins, avec fruits et noisettes
goût: fruité, arôme de noisette

Déclaration

farine de FROMENT IPS, fruits séchés 25% [abricots (avec conservateur: anhydride SULFUREUX), raisins sultanines, figues, dattes, bananes (avec, sucre) ananas (avec acidifiant: acide citrique)], eau, sucre, NOISETTES, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), levure, huile de tournesol, graines de tournesol, farine de graham (en FROMENT) IPS, poudre de LAIT entier, AMANDES 2%, sel de cuisine (iodé), GLUTEN de FROMENT, protéines de FROMENT, dextrose (en maïs), AMANDES amères 1%, citrons 1%, acerolaa en poudre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'374
valeur énergétique kcal:	327
graisse:	10 g
dont acides gras saturés:	2.8 g
glucides:	48 g
dont sucre:	14 g
fibres:	4.9 g
protéines:	8.6 g
sel:	0.9 g

Contenu:

gluten, froment, lait/lactose, oeufs, sulfites, noisettes, amandes

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, noix

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.