



BERTSCHI Spezifikation

51030

Apfel-Ingwer-Honig Brötli rustical 100g

Artikelgruppe: Süssteig/Saison
Eingabe-Datum: 18.09.2018
Letzte Mutation: 21.11.2019 / 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: 7640146840561

Sollwerte Endprodukt:

| | Sollwerte | untere Grenze | obere Grenze |
|---------------------------|------------------|---------------|--------------|
| Gewicht in g: | 100 | 95 | 105 |
| Länge in mm: | 140 | 130 | 150 |
| Durchmesser/Breite in mm: | 70 | 65 | 75 |
| Höhe in mm: | 45 | 40 | 50 |
| Bemerkungen: | Handmade Produkt | | |

Sensorik:

Form: länglich, oval
Oberfläche: körnig, unregelmässig
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: unregelmässige Porung
Geschmack: aromatisch, süsslich, leicht scharf

Deklaration

WEIZENmehl, Wasser, Dampfpfäfelwürfel 7%, Honig 6%, Ingwerwürfel (mit Zucker) 5%, BUTTER, WEIZENkeime, HAFERflocken, Kochsalz (jodiert), Hefe, GERSTENmalzmehl geröstet, Chili 1%

Nährwerte pro 100g:

| | |
|------------------------------|-------|
| Energiewert kJ: | 953 |
| Energiewert kcal: | 228 |
| Fett: | 3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1.4 g |
| Kohlenhydrate: | 43 g |
| davon Zucker: | 11 g |
| Nahrungsfaser: | 3.2 g |
| Eiweiss: | 5.3 g |
| Salz: | 1.1 g |

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Hafer, Milch/Lactose

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Eier, 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)? | Ja |
| 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



51030

Petit pain aux pommes, au gingembre et miel 100g

Groupe d'article: Süssteig/Saison
Date d'entrée: 18.09.2018
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:

| | | | |
|--------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 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: 7640146840561

Valeurs cibles du produit fini:

| | Valeurs cibles | valeur inférieure | valeur supérieure |
|-------------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| poids en g: | 100 | 95 | 105 |
| longueur en mm: | 140 | 130 | 150 |
| diamètre/largeur en mm: | 70 | 65 | 75 |
| hauteur en mm: | 45 | 40 | 50 |
| remarques: | Handmade Produkt | | |

Analyse sensorielle:

forme: oblong, oval
surface: granuleux, irrégulier
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: à pores irréguliers
goût: aromatique, peu sucré, légèrement chaud

Déclaration

farine de FROMENT, eau, cubes de pommes de vapeur 7%, miel 6%, cubes de gingembre (avec sucre) 5%, BEURRE, germes de FROMENT, flocons d'AVOINE, sel de cuisine (iodé), levure, farine de malt d'ORGE grillé, chili 1%

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ: 953
valeur énergétique kcal: 228
graisse: 3 g
dont acides gras saturés: 1.4 g
glucides: 43 g
dont sucre: 11 g
fibres: 3.2 g
protéines: 5.3 g
sel: 1.1 g

Contenu:

gluten, froment, orge, avoine, lait/lactose

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, oeufs, 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)? | oui |
| 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.