



BERTSCHI Spezifikation

51060

Einback 50 g mit IPS Mehl



mit 79% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe: Süssteig/Saison
Eingabe-Datum: 09.02.2006
Letzte Mutation: 20.11.2019 / 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: 7640146830975

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	50	45	55
Länge in mm:	70	70	70
Durchmesser/Breite in mm:	40	35	45
Höhe in mm:	80	70	90

Sensorik:

Form: rechteckig
Oberfläche: glatt
Krustenfarbe: goldbraun, glänzend
Schnittbild: feinporig
Geschmack: bekömmlich, süsslich

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Zucker, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Hefe, VollMILCHpulver, MANDELN 2%, Kochsalz (jodiert), Zitronen 2%, WEIZENprotein, Glucosesirup, Dextrose (aus Mais), BitterMANDELN 1%, Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'182
Energiewert kcal:	282
Fett:	6.4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3.3 g
Kohlenhydrate:	50 g
davon Zucker:	7.8 g
Nahrungsfaser:	2.3 g
Eiweiss:	8.1 g
Salz:	1 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Milch/Lactose, Eier, Mandeln

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Walnüsse, Haselnüsse

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



51060

Petit pain brioché 50 g de farine de qualité IPS



avec 79% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Sûssteig/Saison
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 20.11.2019 / 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: 7640146830975

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	50	45	55
longueur en mm:	70	70	70
diamètre/largeur en mm:	40	35	45
hauteur en mm:	80	70	90

Analyse sensorielle:

forme: rectangulaire
surface: lisse
couleur de la croûte: doré, brillant
vue en coupe: à pores fins
goût: digestible, peu sucré

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), sucre, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), levure, poudre de LAIT entier, AMANDES 2%, sel de cuisine (iodé), citrons 2%, protéines de FROMENT, sirop de glucose, dextrose (en maïs), AMANDES amères 1%, acerola en poudre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'182
valeur énergétique kcal:	282
graisse:	6.4 g
dont acides gras saturés:	3.3 g
glucides:	50 g
dont sucre:	7.8 g
fibres:	2.3 g
protéines:	8.1 g
sel:	1 g

Contenu:

gluten, froment, lait/lactose, oeufs, amandes

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, noix, noisettes

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.