



BERTSCHI

Spezifikation



51200

Brioche klein 50 g mit IPS Mehl



mit 66% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe: Süssteig/Saison
Eingabe-Datum: 09.02.2006
Letzte Mutation: 28.02.2019 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 1 Tag
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist: 1 Tag

Lagerung:

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

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146830982

Sollwerte Endprodukt:

Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze	
Gewicht in g:	50	45	54
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	76	74	78
Höhe in mm:	75	73	77

Sensorik:

Form: rund, im Förmchen gebacken
Oberfläche: glatt
Krustenfarbe: goldgelb, glänzend
Schnittbild: feinporig
Geschmack: feiner Buttergeschmack

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), BUTTER 13%, Wasser, Zucker, Hefe, Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, GERSTENmalz

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ: 1'438
Energiewert kcal: 343
Fett: 14 g
davon gesättigte Fettsäuren: 7 g
Kohlenhydrate: 47 g
davon Zucker: 6.1 g
Nahrungsfaser: 2.1 g
Eiweiss: 9.2 g
Salz: 1.2 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, 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



51200

Brioche petite 50 g de farine de qualité IPS



MEHL
avec 66% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Sûssteig/Saison
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 28.02.2019 / 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: 7640146830982

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	50	45	54
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	76	74	78
hauteur en mm:	75	73	77

Analyse sensorielle:

forme: rond, cuit au four sous la forme
surface: lisse
couleur de la croûte: jaune d'or, brillant
vue en coupe: à pores fins
goût: arôme agréable de beurre

Déclaration

farine de FROMENT IPS, OEUFs entiers suisse (d'élevage au plein air), BEURRE 13%, eau, sucre, levure, sel de cuisine (iodé), poudre de LAIT entier, malt d'ORGE

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'438
valeur énergétique kcal:	343
graisse:	14 g
dont acides gras saturés:	7 g
glucides:	47 g
dont sucre:	6.1 g
fibres:	2.1 g
protéines:	9.2 g
sel:	1.2 g

Contenu:

gluten, froment, orge, 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.