



# Spezifikation

**Eingabe-Datum:** 9.02.2006  
**Letzte Mutation:** 15.07.2015  
**Mutiert von:** ASC



**Artikelgruppe:**

Wähen

**54000**

**Apfel-Wähe 16 cm**

**Beschreibung:**

Haltbarkeit Raumtemperatur:  
Haltbarkeit gekühlt:  
Haltbarkeit tiefgekühlt:  
Konsumationsfrist:

1 Tage(e)  
  
1 Tage(e)

**Lagerung:**

unverpackt:  
verpackt:  
Bemerkungen:

bei Raumtemperatur

gekühlt bei 5°C

tiefgekühlt bei -18°C

**Sollwerte Endprodukt:**

Gewicht in g:  
Länge in mm:  
Durchmesser/Breite in mm:  
Höhe in mm:  
Bemerkungen:

Sollwerte

390  
  
160  
35

untere Grenze

370  
  
160  
30

obere Grenze

410  
  
160  
40

Die Wähe hat immer die gleiche Grösse da sie in einer Form gebacken wird.

**Sensorik:**

Form:  
Oberfläche:  
Krustenfarbe:  
Schnittbild:  
Geschmack:  
Bemerkungen:

rund  
Äpfel sonnenförmig angeordnet  
goldgelb  
satt, Teig mit Füllung  
fruchtig, süss nach Apfel

**Deklaration:**

Apfelschnitze 38%, Appenzeller VOLLMILCH, WEIZENmehl, VollRAHM, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Wasser, pflanzliche Fette (Sheabutter, Rapsöl), Zucker, WEIZENmehl, HASELNÜSSE 3%, BUTTER, Kochsalz (jodiert)



# Spezifikation

**Eingabe-Datum:** 9.02.2006  
**Letzte Mutation:** 15.07.2015  
**Mutiert von:** ASC

**54000**

**Apfel-Wähe 16 cm**

## Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	974
Energiewert kcal:	233
Fett:	11,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,3 g
Kohlenhydrate:	24,5 g
davon Zucker:	9,1 g
Eiweiss:	5,5 g
Salz:	0,5 g

## Enthalten:

Gluten, Milch/Lactose, Eier, Haselnüsse

## Kann enthalten:

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).



# Spezifikation

**Eingabe-Datum:** 9.02.2006  
**Letzte Mutation:** 15.07.2015  
**Mutiert von:** ASC

**54000**

**Apfel-Wähe 16 cm**

**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:** 9.02.2006  
**Mutation dernière:** 15.07.2015  
**Muté de:** ASC



**Groupe d'article:**

Wähen

**54000**

**Apfel-Wähe 16 cm**

## Description:

Conservation à température ambiante:

1 jour(s)

Conservation au réfrigérateur:

Conservation au congélateur:

Délai de consommation:

1 jour(s)

## Stockage:

non emballé:

à température ambiante

refroidi à 5°C

surgelé à -18°C

emballé:

remarques:

## Valeurs cibles du produit fini:

pois en g:

Valeurs cibles

390

valeur inférieure

370

valeur supérieure

410

longueur en mm:

diamètre/largeur en mm:

160

160

160

hauteur en mm:

35

30

40

remarques:

Die Wähe hat immer die gleiche Grösse da sie in einer Form gebacken wird.

## Analyse sensorielle:

forme:

rond

surface:

pommes en forme de soleil agencé

couleur de la croûte:

jaune d'or

vue en coupe:

serré, pâte avec fourrage

goût:

fruité, sucré de pommes

remarques:

Déclaration:

tranches de pommes 38%, LAIT entier d'Appenzell, farine de FROMENT, CRÈME entière, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), eau, graisses végétales (beurre de karité, huile de colza), sucre, farine de FROMENT, NOISETTES 3%, BEURRE, sel de cuisine (iodé)



# Spécification

**Date d'entrée:** 9.02.2006  
**Mutation dernière:** 15.07.2015  
**Muté de:** ASC

**54000**

**Apfel-Wähe 16 cm**

**valeur nutritive par 100g:**

valeur énergétique kJ:	974
valeur énergétique kcal:	233
graisse:	11,9 g
dont acides gras saturés:	5,3 g
glucides:	24,5 g
dont sucre:	9,1 g
protéines:	5,5 g
sel:	0,5 g

**Contenu:**

gluten, lait/lactose, oeufs, noisettes

**Contenu possible:**

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).



# Spécification

**Date d'entrée:** 9.02.2006  
**Mutation dernière:** 15.07.2015  
**Muté de:** ASC

**54000**

**Apfel-Wähe 16 cm**

**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 légalisation 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.