



BERTSCHI

Spezifikation



54305

Apfel-Blechkuchen 40x28cm

IPS - Zutatenertifizierung

Artikelgruppe: Patisserie
Eingabe-Datum: 18.04.2011
Letzte Mutation: 25.04.2022 / CFL

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 2 Tage
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist: 2 Tage

Lagerung:

	bei Raumtemperatur	gekühlt bei 5°C	tiefgekühlt bei -18°C
unverpackt:	☒	☐	☐
verpackt:	☐	☐	☐

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146837714

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	2'200	2'000	2'400
Länge in mm:	400	400	400
Durchmesser/Breite in mm:	280	280	280
Höhe in mm:	350	300	400
Bemerkungen:	wird in der Form gebacken		

Sensorik:

Form: rechteckiger, halber Blechkuchen
Oberfläche: mit Staubzucker gestaubt
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: feinporig, mit Früchten
Geschmack: feimundig frisch nach Äpfeln

Deklaration

Apfelschnitze 34%, WEIZENmehl IPS, Wasser, Zucker, Sonnenblumenöl, Bäckereimarmelade [Himbeermarmelade, Apfelmark, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulatoren: Natriumcitrate, Diphosphate, Aroma, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat], VOLLElpulver (Bodenhaltung), MOLKENpulver, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Mager-MILCHpulver, Staubzucker, BUTTER, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), MANDELN 2%, Emulgator:: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Vanillinzucker, Backtriebmittel: Diphosphate, Konservierungsstoff: Sorbinsäure, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Zitronenschale (Geriebene Zitronenschalen, Zucker, Wasser, natürliches Zitronenaroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Natriummetabisulfid, Farbstoff: Carotin), Citrus Fruchtfasern, Aroma, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, BitterMANDELN 1%, Zitronen 1%, Kochsalz (jodiert)

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	924
Energiewert kcal:	221
Fett:	14 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3.9 g
Kohlenhydrate:	22 g
davon Zucker:	4.6 g
Nahrungsfaser:	0.85 g
Eiweiss:	2.4 g
Salz:	0.5 g

Enthalten:

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

Kann enthalten:

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
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



54305

Tarte aux pommes sur plaque 40x28cm

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: Pâtisserie
Date d'entrée: 18.04.2011
Mutation dernière: 25.04.2022 / CFL

Description:

Conservation à température ambiante: 2 jours
Conservation au réfrigérateur:
Conservation au congélateur:
Délai de consommation: 2 jours

Stockage:

	à température ambiante	refroidi à 5°C	surgelé à -18°C
non emballé:	☒	☐	☐
emballé:	☐	☐	☐

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146837714

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	2'200	2'000	2'400
longueur en mm:	400	400	400
diamètre/largeur en mm:	280	280	280
hauteur en mm:	350	300	400
remarques:	wird in der Form gebacken		

Analyse sensorielle:

forme:	rectangulaire, moitié gâteau feuille
surface:	saupoudré de sucre glace
couleur de la croûte:	jaune d'or
vue en coupe:	à pores fins, avec fruits
goût:	exquisement frais de pommes

Déclaration

tranches de pommes 34%, farine de FROMENT IPS, eau, sucre, huile de tournesol, confiture de boulangerie [marque de framboises, marque de pomme, sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectine, acidifiant: acide citrique, régulateur d'acidité: citrates de sodium, diphosphates, arôme, conservateur: sorbate de potassium], OEUF entier en poudre (élevage au sol), LACTOSÉRUM en poudre, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), LAIT écrémé en poudre, sucre en poudre, BEURRE, OEUFs entiers suisse (d'élevage au plein air), AMANDES 2%, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, sucre de vanilline, poudres à lever: diphosphates, conservateur: acide sorbique, poudres à lever: carbonates de sodium, zeste de citron (zeste de citron râpé, sucre, eau, arôme naturel de citron, acidifiant: acide citrique, conservateur: sorbate de potassium, métabiSULFIT de sodium, colorant: carotène), fibres d'agrumes, arôme, gomme de caroube, AMANDES amères 1%, citrons 1%, sel de cuisine (iodé)

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	924
valeur énergétique kcal:	221
graisse:	14 g
dont acides gras saturés:	3.9 g
glucides:	22 g
dont sucre:	4.6 g
fibres:	0.85 g
protéines:	2.4 g
sel:	0.5 g

Contenu:

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

Contenu possible:

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
escherichia 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.