



BERTSCHI Spezifikation

54326

Chriesi-Wähe 32cm Stück verpackt

IPS - Zutatenertifizierung

Artikelgruppe: Wähen
Eingabe-Datum: 07.09.2015
Letzte Mutation: 10.02.2022 / MST

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 2 Tage
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist: 1 Tag

Lagerung:

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

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146849960

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	200	190	210
Länge in mm:	160	155	165
Durchmesser/Breite in mm:			
Höhe in mm:	35	30	40

Sensorik:

Form: Wähenstück
Oberfläche: mit schwarzen Kirschen, bestäubt
Krustenfarbe: glänzend, rot
Schnittbild: satt, Teig mit Füllung
Geschmack: süss, leicht säuerlich nach Kirschen

Deklaration

Kirschen 39%, VollMILCH, WEIZENmehl IPS, VollRAHM, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Zucker, pflanzliche Fette und Öle (Shea, Rapsöl), Wasser, HASELNÜSSE 3%, Überzugsgelée (Wasser, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektine, Carrageen und Johannisbrotkernmehl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Sonnenblumenöl, Säureregulatoren: Natriumcitrate, Calciumcitrate, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat), Dekor (Traubenzucker, WEIZENstärke, Rapsöl [vollständig gehärtet], Holl Rapsöl, Zucker, Aroma), Kochsalz (jodiert)

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	774
Energiewert kcal:	185
Fett:	8.9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3.2 g
Kohlenhydrate:	24 g
davon Zucker:	13 g
Nahrungsfaser:	1.7 g
Eiweiss:	3.9 g
Salz:	0.22 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Milch/Lactose, Eier, Haselnüsse

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, 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



54326

Tarte aux cerises 32cm 1 pièce, emballée

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: Wähen
Date d'entrée: 07.09.2015
Mutation dernière: 10.02.2022 / MST

Description:

Conservation à température ambiante: 2 jours
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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
emballé:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146849960

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	200	190	210
longueur en mm:	160	155	165
diamètre/largeur en mm:			
hauteur en mm:	35	30	40

Analyse sensorielle:

forme: pièce de tarte
surface: avec cerises noir, sapoudré
couleur de la croûte: brillant, rouge
vue en coupe: serré, pâte avec fourrage
goût: sucré, peu aigre de cerises

Déclaration

cerises 39%, LAIT entier, farine de FROMENT IPS, CRÈME entière, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), sucre, graisses et huiles végétales (karité, huile de colza), eau, NOISETTES 3%, couverture gelée (eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectines, carraghénanes, farine de graines de caroube, acidifiant: acide citrique, huile de tournesol, régulateur d'acidité: citrates de sodium, citrates de calcium, conservateur: sorbate de potassium), décor (dextrose, amidon de FROMENT, huile de colza [entièrement hydrogénée], huile de colza Holl, sucre, arôme), sel de cuisine (iodé)

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	774
valeur énergétique kcal:	185
graisse:	8.9 g
dont acides gras saturés:	3.2 g
glucides:	24 g
dont sucre:	13 g
fibres:	1.7 g
protéines:	3.9 g
sel:	0.22 g

Contenu:

gluten, froment, lait/lactose, oeufs, noisettes

Contenu possible:

soja et ses produits, 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.