



# BERTSCHI Spezifikation

**54356**

## Zwetschgen-Wähe 32cm Stück

IPS - Zutatenertifizierung

Artikelgruppe: Wähen  
Eingabe-Datum: 19.05.2011  
Letzte Mutation: 23.06.2016 / 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: 7640146838117

### Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	200	190	210
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	160	155	165
Höhe in mm:	40	35	45

### Sensorik:

Form: Wähenstück  
Oberfläche: mit Zwetschgen, geliert  
Krustenfarbe: glänzend, goldbraun  
Schnittbild: satt, Teig mit Füllung  
Geschmack: süss, leicht säuerlich nach Zwetschgen

### Deklaration

Zwetschgen 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:	716
Energiewert kcal:	171
Fett:	8.8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3.2 g
Kohlenhydrate:	22 g
davon Zucker:	9.9 g
Nahrungsfaser:	1.8 g
Eiweiss:	3.6 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



**54356**

### **Tarte aux pruneaux 32cm 1 pièce**

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: Wähen  
Date d'entrée: 19.05.2011  
Mutation dernière: 23.06.2016 / 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
emballé:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

#### **Données logistiques/divers:**

Code EAN: 7640146838117

#### **Valeurs cibles du produit fini:**

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
pois en g:	200	190	210
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	160	155	165
hauteur en mm:	40	35	45

#### **Analyse sensorielle:**

forme: pièce de tarte  
surface: avec prune, gélifié  
couleur de la croûte: brillant, brun doré  
vue en coupe: serré, pâte avec fourrage  
goût: sucré, peu aigre de prunes

#### **Déclaration**

prunes 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:	716
valeur énergétique kcal:	171
graisse:	8.8 g
dont acides gras saturés:	3.2 g
glucides:	22 g
dont sucre:	9.9 g
fibres:	1.8 g
protéines:	3.6 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.