



BERTSCHI Spezifikation



54370

Cheesecake-Blechkuchen 40x28cm

IPS - Zutatenertifizierung

Artikelgruppe: Patisserie
Eingabe-Datum: 19.01.2017
Letzte Mutation: 07.07.2022 / AGA

Beschreibung:

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

Lagerung:

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

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146837837

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	3'000	2'950	3'050
Länge in mm:	400	400	400
Durchmesser/Breite in mm:	280	280	280
Höhe in mm:	30	25	35

Sensorik:

Form: rechteckiger, halber Blechkuchen
Oberfläche: mit Staubzucker gestaubt
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: satt, mürb
Geschmack: feinemundig frisch, lecker, nach Quark

Deklaration

MAGERQUARK 39%, VOLLRAHM 20%, Zucker 10%, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung) 9%, WEIZENmehl IPS, Sonnenblumenöl 6%, WEIZENstärke 6%, Staubzucker, BUTTER, Vanillinzucker 3%, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Dekor (Traubenzucker, WEIZENstärke, Rapsöl [vollständig gehärtet], Holl Rapsöl, Zucker, Aroma), Zitronenschale (Geriebene Zitronenschalen, Zucker, Wasser, natürliches Zitronenaroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, NatriummetabiSULFIT, Farbstoff: Carotin) 1%, Kochsalz (jodiert)

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	782
Energiewert kcal:	187
Fett:	7.5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3.9 g
Kohlenhydrate:	24 g
davon Zucker:	3.9 g
Nahrungsfaser:	0.6 g
Eiweiss:	6.5 g
Salz:	0.1 g

Enthalten:

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

Kann enthalten:

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



54370

Gâteau au fromage 40x28cm

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: Pâtisserie
Date d'entrée: 19.01.2017
Mutation dernière: 07.07.2022 / AGA

Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur: 2 jours

Conservation au congélateur:

Délai de consommation: 2 jours

Stockage:

non emballé:

à température ambiante

refroidi à 5°C

surgelé à -18°C

emballé:

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146837837

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	3'000	2'950	3'050
longueur en mm:	400	400	400
diamètre/largeur en mm:	280	280	280
hauteur en mm:	30	25	35

Analyse sensorielle:

forme: rectangulaire, moitié gâteau feuille
surface: saupoudré de sucre glace
couleur de la croûte: jaune d'or
vue en coupe: serré, brisé
goût: exquisement frais, délicieux, de séré

Déclaration

SÉRÉ maigre 39%, CRÈME entière 20%, sucre 10%, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air) 9%, farine de FROMENT IPS, huile de tournesol 6%, fécule de FROMENT 6%, sucre en poudre, BEURRE, sucre de vanilline 3%, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), décor (dextrose, amidon de FROMENT, huile de colza [entièrement hydrogénée], huile de colza Holl, sucre, arôme), 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) 1%, sel de cuisine (iodé)

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	782
valeur énergétique kcal:	187
graisse:	7.5 g
dont acides gras saturés:	3.9 g
glucides:	24 g
dont sucre:	3.9 g
fibres:	0.6 g
protéines:	6.5 g
sel:	0.1 g

Contenu:

gluten, froment, lait/lactose, oeufs, sulfites

Contenu possible:

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.