



BERTSCHI

Spezifikation



54394

1/2 Johannisbeeren-Wähe 32cm 8er-Schnitt

Artikelgruppe: Wähen
Eingabe-Datum: 11.08.2017
Letzte Mutation: 26.10.2019 / 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:	☒	☐	☐
verpackt:	☐	☐	☐

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	825	800	875
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	160	150	170
Höhe in mm:	35	30	40

Sensorik:

Form: halbrund
Oberfläche: uneben, geliert mit Johannisbeeren
Krustenfarbe: goldgelb, rötlich
Schnittbild: satt mit Johannisbeeren
Geschmack: fruchtig, saftig nach Johannisbeeren

Deklaration

Johannisbeeren 41%, VollMILCH, WEIZENmehl IPS, VollRAHM, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Zucker, pflanzliche Fette und Öle (Shea, Rapsöl), Wasser, Zucker, HASELNÜSSE 3%, Überzugsgelée (Wasser, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Carrageen und Johannisbrotkernmehl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Sonnenblumenöl, Säureregulatoren: Natriumcitrate, Calciumcitrat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat), Kochsalz (jodiert)

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'010
Energiewert kcal:	241
Fett:	8.5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3.3 g
Kohlenhydrate:	39 g
davon Zucker:	6.3 g
Nahrungsfaser:	0.94 g
Eiweiss:	3 g
Salz:	0.3 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
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



54394

1/2 tarte aux groseilles 32cm coupée en 8 tranches

Groupe d'article: Wähen
Date d'entrée: 11.08.2017
Mutation dernière: 26.10.2019 / CS

Description:

Conservation à température ambiante: 1 jour
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:	☒	☐	☐
emballé:	☐	☐	☐

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	825	800	875
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	160	150	170
hauteur en mm:	35	30	40

Analyse sensorielle:

forme:	semi-circulaire
surface:	inégaie, aux groseilles, gélifiée
couleur de la croûte:	jaune d'or, rougeâtre
vue en coupe:	plein de groseilles
goût:	fruité, juteux aux groseilles

Déclaration

groseille 41%, 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, sucre, NOISETTES 3%, couverture gelée (eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectine, carraghénane, farine de caroube, acidifiant: acide citrique huile de tournesol, régulateur d'acidité: citrate de sodium, citrate de calcium, conservateur: sorbate de potassium), sel de cuisine (iodé)

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'010
valeur énergétique kcal:	241
graisse:	8.5 g
dont acides gras saturés:	3.3 g
glucides:	39 g
dont sucre:	6.3 g
fibres:	0.94 g
protéines:	3 g
sel:	0.3 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
végétarien (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.