



BERTSCHI

Spezifikation



54471

Tomaten-Wähe 32cm 8er-Schnitt

IPS - Zutatenertifizierung

Artikelgruppe: Wähen
Eingabe-Datum: 12.01.2016
Letzte Mutation: 12.01.2018 / 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:	☐	☐	☐

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146848741

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	1'800	1'700	1'900
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	320	320	320
Höhe in mm:	35	30	40
Bemerkungen:	Die Wähe hat immer die gleiche Grösse da sie in einer Form gebacken wird.		

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: glatt
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: satt, mit Tomaten
Geschmack: nach Tomaten, ausgeprägter Käseschmack, würzig

Deklaration

Tomaten 21%, Hartkäsemischung (aus ROHMILCH hergestellt), VollMILCH, WEIZENmehl IPS, Tomaten 11%, Wasser, VollRAHM, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), pflanzliche Fette und Öle (Shea, Rapsöl), Olivenöl, Kochsalz (jodiert), Tomatenflocken 2%, Gewürzzubereitung (Speisesalz (jodiert), Glucosesirup, Gewürze (Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Knoblauch, Lauch), Saccharose, Hefeextrakt), Zucker, Thymian, Oregano

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	866
Energiewert kcal:	207
Fett:	14 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9 g
Kohlenhydrate:	12 g
davon Zucker:	0.8 g
Nahrungsfaser:	0.7 g
Eiweiss:	9 g
Salz:	1 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Haselnüsse, Mandeln

Ist das Produkt ...

ovo-lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Eier und Honig)?	Nein
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



54471

Tarte aux tomates 32cm coupée en 8 tranches

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: Wähen
Date d'entrée: 12.01.2016
Mutation dernière: 12.01.2018 / 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:	☐	☐	☐

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146848741

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	1'800	1'700	1'900
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	320	320	320
hauteur en mm:	35	30	40
remarques:	Die Wähe hat immer die gleiche Grösse da sie in einer Form gebacken wird.		

Analyse sensorielle:

forme:	rond
surface:	lisse
couleur de la croûte:	jaune d'ore
vue en coupe:	serré, avec tomates
goût:	de tomates, arôme fort de fromage, épicé

Déclaration

tomates 21%, mélange de fromage à pâte dure (au LAIT cru), LAIT entier, farine de FROMENT IPS, tomates 11%, eau, CRÈME entière, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), graisses et huiles végétales (karité, huile de colza), huile d'olive, sel de cuisine (iodé), flocons de tomates 2%, préparation d'épices (sel de cuisine (iodé), sirop de glucose, épices (poivre, noix de muscade, oignon, ail, poireau), saccharose extrait de levure), sucre, thym, origan

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	866
valeur énergétique kcal:	207
graisse:	14 g
dont acides gras saturés:	9 g
glucides:	12 g
dont sucre:	0.8 g
fibres:	0.7 g
protéines:	9 g
sel:	1 g

Contenu:

gluten, froment, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

soja et ses produits, noisettes, amandes

Le produit est-il ...

ovo-lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait, oeufs et miel)?	non
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.