



BERTSCHI Spezifikation

54504

1/2 Quiche Lorraine-Wähe 32cm

IPS - Zutatenertifizierung

Artikelgruppe: Wähen
Eingabe-Datum: 04.05.2015
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: | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| verpackt: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146847850

Sollwerte Endprodukt:

| | Sollwerte | untere Grenze | obere Grenze |
|---------------------------|-----------|---------------|--------------|
| Gewicht in g: | 900 | 860 | 940 |
| Länge in mm: | | | |
| Durchmesser/Breite in mm: | 160 | 150 | 170 |
| Höhe in mm: | 35 | 30 | 40 |

Sensorik:

Form: halbrund
Oberfläche: Speck und Zwiebeln leicht sichtbar, uneben
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: satt, Teig mit Füllung und Speck
Geschmack: würzig, nach Zwiebeln und Speck

Deklaration

VollMILCH, WEIZENmehl IPS, Hartkäsemischung (aus ROHMILCH hergestellt) 12%, Zwiebeln 9%, Speckwürfeli (Schweinefleisch 9% [CH], Nitritpökelsalz [Kochsalz [jodiert], Konservierungsstoff: Natriumnitrit], Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Dextrose, Gewürzextrakt), VollRAHM, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), pflanzliche Fette und Öle (Shea, Rapsöl), Wasser, Gewürzzubereitung (Speisesalz (jodiert), Glucosesirup, Gewürze (Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Knoblauch, Lauch), Saccharose, Hefeextrakt), Kochsalz (jodiert)

Nährwerte pro 100g:

| | |
|------------------------------|-------|
| Energiewert kJ: | 1'236 |
| Energiewert kcal: | 297 |
| Fett: | 19 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 9.4 g |
| Kohlenhydrate: | 22 g |
| davon Zucker: | 1.8 g |
| Nahrungsfaser: | 1 g |
| Eiweiss: | 9 g |
| Salz: | 1.1 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 |
| 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



54504

1/2 Quiche lorraine 32cm

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: Wähen
Date d'entrée: 04.05.2015
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: | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| emballé: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146847850

Valeurs cibles du produit fini:

| | Valeurs cibles | valeur inférieure | valeur supérieure |
|-------------------------|----------------|-------------------|-------------------|
| poids en g: | 900 | 860 | 940 |
| longueur en mm: | | | |
| diamètre/largeur en mm: | 160 | 150 | 170 |
| hauteur en mm: | 35 | 30 | 40 |

Analyse sensorielle:

forme: semi-circulaire
surface: lard et de oignons légèrement visibles, inégal
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: serré, pâte avec fourrage et lard
goût: épicé, d'oignons et lard

Déclaration

LAIT entier, farine de FROMENT IPS, mélange de fromage à pâte dure (au LAIT cru) 12%, oignons 9%, cubes de lard (viande de porc 9% [CH]), sel de décapage de nitrite [sel de cuisine [iodé], conservateur: nitrite de, sodium], antioxydant: ascorbate de sodium, dextrose, extrait d'épices), CRÈME entière, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), graisses et huiles végétales (karité, huile de colza), eau, préparation d'épices (sel de cuisine [iodé]), sirop de glucose, épices (poivre, noix de muscade, oignon,, ail, poireau), saccharose extrait de levure), sel de cuisine (iodé)

valeur nutritive par 100g:

| | |
|---------------------------|-------|
| valeur énergétique kJ: | 1'236 |
| valeur énergétique kcal: | 297 |
| graisse: | 19 g |
| dont acides gras saturés: | 9.4 g |
| glucides: | 22 g |
| dont sucre: | 1.8 g |
| fibres: | 1 g |
| protéines: | 9 g |
| sel: | 1.1 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 |
| 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.