



BERTSCHI

Spezifikation



56212

Königs-Kuchen Stk. 50g mit König

IPS - Zutaten-zertifizierung

Artikelgruppe: Süsssteig/Saison
Eingabe-Datum: 28.03.2012
Letzte Mutation: 17.08.2016 / ASC

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: 7640146838704

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	50	45	55
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:			
Höhe in mm:			
Bemerkungen:	ACHTUNG: Produkt enthält eine Plastikfigur.		

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: mit Hagelzucker bestreut
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: feinporig, mit Sultaninen
Geschmack: nach Süsssteiggebäck mit Sultaninen

Deklaration

WEIZENmehl IPS, VollMILCH, Zucker 7%, Sultaninen 6% [mit Baumwollsaatöl], Sultaninen blau 6% [mit Sonnenblumenöl], Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), BUTTER, Zucker, MANDELN 5%, Hefe, Wasser 2%, Kochsalz (jodiert), Zitronen 1%, WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), Voll-MILCHpulver, Glucosesirup, BitterMANDELN 1%, Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'423
Energiewert kcal:	337
Fett:	8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4.7 g
Kohlenhydrate:	58 g
davon Zucker:	19 g
Nahrungsfaser:	2.3 g
Eiweiss:	8.2 g
Salz:	1.6 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Milch/Lactose, Eier, Mandeln

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Walnüsse, Haselnüsse

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



56212

Couronne des rois 1 pièce 50 g, avec roi

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: Süssteig/Saison
Date d'entrée: 28.03.2012
Mutation dernière: 17.08.2016 / ASC

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: 7640146838704

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	50	45	55
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:			
hauteur en mm:			
remarques:	ACHTUNG: Produkt enthält eine Plastikfigur.		

Analyse sensorielle:

forme: rond
surface: parsemé de sucre granulé
couleur de la croûte: jaune d'or
vue en coupe: à pores fins, avec sultanines
goût: de pâtisserie de pâte sucrée avec sultanines

Déclaration

farine de FROMENT IPS, LAIT entier, sucre 7%, raisins sultanines 6% [avec cotonnier], raisins sultanines bleus 6% [huile de tournesol], OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), BEURRE, sucre, AMANDES 5%, levure, eau 2%, sel de cuisine (iodé), citrons 1%, protéines de FROMENT, dextrose (en maïs), poudre de LAIT entier, sirop de glucose, AMANDES amères 1%, acerola en poudre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'423
valeur énergétique kcal:	337
graisse:	8 g
dont acides gras saturés:	4.7 g
glucides:	58 g
dont sucre:	19 g
fibres:	2.3 g
protéines:	8.2 g
sel:	1.6 g

Contenu:

gluten, froment, lait/lactose, oeufs, amandes

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, noix, noisettes

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.