



BERTSCHI Spezifikation



56226

Königs Kuchen Schoggi 270g/Nr.2

IPS - Zutaten-zertifizierung

Artikelgruppe: Süssteig/Saison
Eingabe-Datum: 13.01.2017
Letzte Mutation: 07.02.2017 / 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: 7640146837783

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	270	256	284
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	180	170	190
Höhe in mm:	65	60	70
Bemerkungen:	wird in einer Form gebacken ACHTUNG: Enthält eine Plastikfigur.		

Sensorik:

Form: blumenförmig, sieben Teile
Oberfläche: glänzend, mit Butterstreuseln
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: feinporig, mit Schokolade
Geschmack: aromatisch nach Schokolade, süß

Deklaration

WEIZENmehl IPS, VollMILCH, dunkle Schokoladencouverture 15% [Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJAlecithin, natürliches Vanille-Aroma], BUTTER, Zucker, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Hefe, Staubzucker, MANDELN 2%, Kochsalz (jodiert), Zitronen 1%, WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), VollMILCHpulver, Wasser, Glucosesirup, BitterMANDELN 1%, Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'613
Energiewert kcal:	384
Fett:	15 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8.6 g
Kohlenhydrate:	54 g
davon Zucker:	18 g
Nahrungsfaser:	2.3 g
Eiweiss:	9 g
Salz:	0.91 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Soja und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier, Mandeln

Kann enthalten:

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



56226

Couronne des rois au chocolat n°2 270g

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: Süssteig/Saison
Date d'entrée: 13.01.2017
Mutation dernière: 07.02.2017 / CS

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: 7640146837783

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	270	256	284
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	180	170	190
hauteur en mm:	65	60	70
remarques:	wird in einer Form gebacken ACHTUNG: Enthält eine Plastikfigur.		

Analyse sensorielle:

forme: forme de fleur, sept parties
surface: brillant, avec nonpareilles au beurre
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: à pores fins, avec chocolat
goût: aromatique de chocolat, sucré

Déclaration

farine de FROMENT IPS, LAIT entier, couverture de chocolat noir 15% [pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lecithine de SOJA, arôme de, vanille naturel], BEURRE, sucre, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), levure, sucre en poudre, AMANDES 2%, sel de cuisine (iodé), citrons 1%, protéines de FROMENT, dextrose (en maïs), poudre de LAIT entier, eau, sirop de glucose, AMANDES amères 1%, acerola en poudre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'613
valeur énergétique kcal:	384
graisse:	15 g
dont acides gras saturés:	8.6 g
glucides:	54 g
dont sucre:	18 g
fibres:	2.3 g
protéines:	9 g
sel:	0.91 g

Contenu:

gluten, froment, soja et ses produits, lait/lactose, oeufs, amandes

Contenu possible:

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.