



BERTSCHI

Spezifikation



56310

Süssteig-Hase 100 g mit IPS Mehl



mit 74% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe:
Eingabe-Datum:
Letzte Mutation:

Süssteig/Saison
09.02.2006
21.11.2019 / ASC

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist:

1 Tag

1 Tag

Lagerung:

unverpackt:
verpackt:

bei Raumtemperatur

☒
☐

gekühlt bei 5°C

☐
☐

tiefgekühlt bei -18°C

☐
☐

Logistikdaten/Diverses:

EAN:

7640146843326

Sollwerte Endprodukt:

Gewicht in g:
Länge in mm:
Durchmesser/Breite in mm:
Höhe in mm:
Bemerkungen:

Sollwerte

100

140

110

40

untere Grenze

90

130

100

35

obere Grenze

110

150

120

45

Abweichungen sind möglich, da alles Handarbeit ist

Sensorik:

Form:
Oberfläche:
Krustenfarbe:
Schnittbild:
Geschmack:

Hasenform
glänzend, mit Hagelzucker bestreut
goldbraun
feinporig
Süssteig

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, Zucker, BUTTER, vorfermentierte Hefe (Hefe, WEIZENmehl, Acerolasaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, WEIZENkleber), Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Kochsalz (jodiert), Zitronen 2%, Glucosesirup

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'204
Energiewert kcal:	288
Fett:	8.4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4.5 g
Kohlenhydrate:	47 g
davon Zucker:	5.4 g
Nahrungsfaser:	2.2 g
Eiweiss:	8.2 g
Salz:	1 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

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



56310

Lapin en pâte sucrée 100 g de farine de qualité IPS



MEHL
avec 74% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Süsssteig/Saison
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 21.11.2019 / ASC

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: 7640146843326

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	100	90	110
longueur en mm:	140	130	150
diamètre/largeur en mm:	110	100	120
hauteur en mm:	40	35	45
remarques:	Abweichungen sind möglich, da alles Handarbeit ist		

Analyse sensorielle:

forme:	forme de lièvre
surface:	brillant, parsemé de sucre granulé
couleur de la croûte:	doré
vue en coupe:	à pores fins
goût:	pâte sucrée

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, sucre, BEURRE, levure pré-fermentée (levure, farine de FROMENT, jus d'acerola concentré, huile de, tournesol, gluten de FROMENT), margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), OEUFS entiers suisses (d'élevage au plein air), sel de cuisine (iodé), citrons 2%, sirop de glucose

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'204
valeur énergétique kcal:	288
graisse:	8.4 g
dont acides gras saturés:	4.5 g
glucides:	47 g
dont sucre:	5.4 g
fibres:	2.2 g
protéines:	8.2 g
sel:	1 g

Contenu:

gluten, froment, orge, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, noix, noisettes, 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
végétalien (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.