



Spezifikation



Eingabe-Datum: 5.10.2011
Letzte Mutation: 19.08.2015
Mutiert von: ASC

Artikelgruppe:

TK-Produkte

612820

Dinkelbrot 340g HB

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist:

150 Tag(e)

Lagerung:

unverpackt:
verpackt:
Bemerkungen:

bei Raumtemperatur

gekühlt bei 4°C

tiefgekühlt bei -18°C

Logistikdaten/Diverses:

Stück pro Karton: 12
Karton pro Lage: 4
Lage pro Palette: 8
Masse Karton (LxBxH): 587x388x167 mm
EAN: 7640146839800
Backprogramm: 2

Sollwerte Endprodukt:

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

Sollwerte

320

145
95

untere Grenze

305

140
90

obere Grenze

340

155
100

Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Sensorik:

Form:
Oberfläche:
Krustenfarbe:
Schnittbild:
Geschmack:
Bemerkungen:

rund
aufgerissen und mehlig
goldbraun
mittelporig
feinmundig, bekömmlich
Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Deklaration:

DINKELMEHL IPS (39%), Wasser, Grahammehl (aus WEIZEN), Kartoffeln, WEIZENMEHL, VOLLMILCHPULVER, Kochsalz (jodiert), Hefe, WEIZENPROTEIN, MILCHPROTEIN, Bio ROGGEN geröstet, Nährhefe, Kartoffelstärke, Acerolapulver, Rosmarin-Aromaextrakt



Spezifikation

Eingabe-Datum: 5.10.2011
Letzte Mutation: 19.08.2015
Mutiert von: ASC

612820

Dinkelbrot 340g HB

Nährwerte pro 100g

Energiewert kJ:	1070
Energiewert kcal:	256
Fett:	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	47,6 g
davon Zucker:	7,4 g
Eiweiss:	9,9 g
Salz:	1,8 g

Schweizer Bestimmungen

Kann Spuren von enthalten:

Gluten	<input type="checkbox"/>	Mandeln	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch/Laktose	<input type="checkbox"/>	Paranüsse	<input type="checkbox"/>
Eier	<input checked="" type="checkbox"/>	Pecannüsse	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	Pistazien	<input type="checkbox"/>
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	Sesamsamen	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input checked="" type="checkbox"/>	Sellerie	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	Senf	<input type="checkbox"/>
Walnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfite	<input type="checkbox"/>
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>	Lupinien und Lupinienerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Haselnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Macadamianüsse	<input type="checkbox"/>		

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)?	Ja
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 der Chargennummer gewährleistet. Es existiert ein Krisenmanagement und ein Warenrückrufsystem. Diese werden in regelmässigen Abständen getestet.



Spezifikation

Eingabe-Datum: 5.10.2011
Letzte Mutation: 19.08.2015
Mutiert von: ASC

612820

Dinkelbrot 340g HB

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.