



Spezifikation



Eingabe-Datum: 11.10.2011
Letzte Mutation: 19.08.2015
Mutiert von: ASC

Artikelgruppe:

TK-Produkte

612960

Tessinerbrot 320g 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: 7640146843944
Backprogramm: 2

Sollwerte Endprodukt:

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

Sollwerte

300
200
128
60

untere Grenze

270
190
125
55

obere Grenze

330
210
132
65

Angaben beziehen sich auf das gebacken Produkt

Sensorik:

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

viereckig, jeweils fünf Teile aneinander gebacken

glatt

goldig

feinporig

fein, neutral, bekömmlich

Angaben beziehen sich auf das gebacken Produkt

Deklaration:

WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenöl, Kochsalz (jodiert), Hefe,
WEIZENGLUTEN, Schweizer VOLLEI (aus Bodenhaltung), Traubenzucker (aus
Mais), VOLLMILCHPULVER, Mehlbehandlungsmittel (E300)



Spezifikation

Eingabe-Datum: 11.10.2011

Letzte Mutation: 19.08.2015

Mutiert von: ASC

612960

Tessinerbrot 320g HB

Nährwerte pro 100g

Energiewert kJ:	1225
Energiewert kcal:	293
Fett:	4,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,1 g
Kohlenhydrate:	51,1 g
davon Zucker:	4,4 g
Eiweiss:	9,4 g
Salz:	1,5 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 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)?	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 der Chargennummer gewährleistet. Es existiert ein Krisenmanagement und ein Warenrückrufsystem. Diese werden in regelmässigen Abständen getestet.



Spezifikation

Eingabe-Datum: 11.10.2011

Letzte Mutation: 19.08.2015

Mutiert von: ASC

612960

Tessinerbrot 320g 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.