



BERTSCHI Spezifikation

61380

Ragusa Buttergipfel Party 40 g

Artikelgruppe: Süssgebäck
Eingabe-Datum: 05.02.2014
Letzte Mutation: 24.02.2020 / 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: 7640146847188

Sollwerte Endprodukt:

| | Sollwerte | untere Grenze | obere Grenze |
|---------------------------|-----------|---------------|--------------|
| Gewicht in g: | 40 | 36 | 44 |
| Länge in mm: | 110 | 100 | 120 |
| Durchmesser/Breite in mm: | 45 | 40 | 50 |
| Höhe in mm: | 35 | 30 | 40 |

Sensorik:

Form: gerade Gipfelform
Oberfläche: mit Butterstreuseln und Staubzucker
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: grobporig, Schokolade sichtbar
Geschmack: süss, schokoladig, nach Haselnüssen

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Ragusa-Schokoladenstengel 21% [Zucker, HASELNÜSSE, Kakaomasse, Kakaobutter, Kokosfett, VollMILCHpulver, SOJAmehl, BUTTERreinfett MagerMILCHpulver, Emulgator: SOJA-Lecithin, Vanillin], BUTTER 15%, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Wasser, , Staubzucker, Hefe, Zucker, Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, WEIZENGLUTEN, GERSTENmalz, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ: 1'802
Energiewert kcal: 430
Fett: 24.2 g
davon gesättigte Fettsäuren: 12.8 g
Kohlenhydrate: 43.8 g
davon Zucker: 17.7 g
Nahrungsfaser: 2.5 g
Eiweiss: 8 g
Salz: 0.8 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Soja und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier, Haselnüsse

Kann enthalten:

Sesam und -erzeugnisse, Walnüsse, 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 |
| 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

61380

Croissant au beurre Ragusa party 40 g

Groupe d'article: Süssgebäck
Date d'entrée: 05.02.2014
Mutation dernière: 24.02.2020 / CS

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: | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| emballé: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146847188

Valeurs cibles du produit fini:

| | Valeurs cibles | valeur inférieure | valeur supérieure |
|-------------------------|----------------|-------------------|-------------------|
| poids en g: | 40 | 36 | 44 |
| longueur en mm: | 110 | 100 | 120 |
| diamètre/largeur en mm: | 45 | 40 | 50 |
| hauteur en mm: | 35 | 30 | 40 |

Analyse sensorielle:

forme: forme de croissant plan
surface: avec nonpareilles au beurre et de sucre glace
couleur de la croûte: jaune d'or
vue en coupe: à pores grossiers, chocolat visible
goût: sucré, chocolaté, de noisettes

Déclaration

farine de FROMENT IPS, petit pain Ragusa 21% [sucre, NOISETTES, pâte de cacao, beurre de cacao, graisse de coco, poudre de LAIT entier, farine, de SOJA, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant: lécithine de SOJA, vanilline], BEURRE 15%, OEUF S entiers suisse (d'élevage au plein air), eau, sucre en poudre, levure, sucre, sel de cuisine (iodé), poudre de LAIT entier, GLUTEN de FROMENT, malt d'ORGE, émulsifiant: ester monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras

valeur nutritive par 100g:

| | |
|---------------------------|--------|
| valeur énergétique kJ: | 1'802 |
| valeur énergétique kcal: | 430 |
| graisse: | 24.2 g |
| dont acides gras saturés: | 12.8 g |
| glucides: | 43.8 g |
| dont sucre: | 17.7 g |
| fibres: | 2.5 g |
| protéines: | 8 g |
| sel: | 0.8 g |

Contenu:

gluten, froment, orge, soja et ses produits, lait/lactose, oeufs, noisettes

Contenu possible:

sésame et ses produits, noix, 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 |
| 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.