



Spezifikation

Eingabe-Datum: 20.10.2011
Letzte Mutation: 21.11.2019
Mutiert von: CS



Artikelgruppe:

TK-Produkte

615011

Engl. Hotel hell kurz 12x12 30cm gesch.
Karton à 5 Stück
mindestens haltbar bis:

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:

Haltbarkeit gekühlt:

Haltbarkeit tiefgekühlt:

Konsumationsfrist:

150 Tage(e)

Lagerung:

unverpackt:

verpackt:

Bemerkungen:

bei Raumtemperatur

☐

gekühlt bei 5°C

☐

tiefgekühlt bei -18°C

☐☒

Logistikdaten/Diverses:

Stück pro Karton

5

Karton pro Lage

4

Lage pro Palette

8

Masse Karton (LxBxH):

587x388x167 mm

EAN:

7640146846600

Sollwerte Endprodukt:

Gewicht in g:

Sollwerte

1600

untere Grenze

1550

obere Grenze

1650

Länge in mm:

300

300

300

Durchmesser/Breite in mm:

120

120

120

Höhe in mm:

120

120

120

Bemerkungen:

Sensorik:

Form:

quadratisch

Oberfläche:

glatt

Krustenfarbe:

goldbraun

Schnittbild:

feinporig

Geschmack:

angenehm frisch, leicht

Bemerkungen:

Deklaration:

WEIZENmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, VollMILCHpulver, Hefe, Kochsalz
(jodiert), GERSTENmalz, WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais)



Spezifikation

Eingabe-Datum: 20.10.2011
Letzte Mutation: 21.11.2019
Mutiert von: CS

615011

**Engl. Hotel hell kurz 12x12 30cm gesch.
Karton à 5 Stück
mindestens haltbar bis:**

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1291
Energiewert kcal:	308
Fett:	9,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,6 g
Kohlenhydrate:	50 g
davon Zucker:	1 g
Nahrungsfaser:	2,4 g
Eiweiss:	8 g
Salz:	3 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Milch/Lactose

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Eier, Baumnüsse, 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)?	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 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 Konformitäts-erklärungen, Migrationsanalysen, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärungen unabhängiger Institute liegen vor und können gegebenenfalls zur Verfügung gestellt werden.



Spezifikation

Eingabe-Datum: 20.10.2011
Letzte Mutation: 21.11.2019
Mutiert von: CS

615011

**Engl. Hotel hell kurz 12x12 30cm gesch.
Karton à 5 Stück
mindestens haltbar bis:**

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.



Spécification

Date d'entrée: 20.10.2011
Mutation dernière: 21.11.2019
Muté de: CS



Groupe d'article: TK-Produkte

615011

Pain anglais de l'hôtel blanc 12x12 30cm tranches

Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur:

Conservation au congélateur: 150 jour(s)

Délai de consommation:

Stockage:

non emballé:

à température ambiante

☐

refroidi à 5°C

☐

surgelé à -18°C

☐

emballé:

☐☐☒

remarques:

Données logistiques/divers:

Stück pro Karton

5

Karton pro Lage

4

Lage pro Palette

8

Masse Karton (LxBxH):

587x388x167 mm

Code EAN:

7640146846600

Valeurs cibles du produit fini:

pois en g:

Valeurs cibles

1600

valeur inférieure

1550

valeur supérieure

1650

longueur en mm:

300

300

300

diamètre/largeur en mm:

120

120

120

hauteur en mm:

120

120

120

remarques:

Analyse sensorielle:

forme:

carré

surface:

lisse

couleur de la croûte:

doré

vue en coupe:

à pores fins

goût:

agréable frais, léger

remarques:

Déclaration:

farine de FROMENT, eau, huile de tournesol, poudre de LAIT entier, levure,
sel de cuisine (iodé), malt d'ORGE, protéine de FROMENT, dextrose (en
maïs)



Spécification

Date d'entrée: 20.10.2011
Mutation dernière: 21.11.2019
Muté de: CS

615011

Pain anglais de l'hôtel blanc 12x12 30cm tranches

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1291
valeur énergétique kcal:	308
graisse:	9,5 g
dont acides gras saturés:	6,6 g
glucides:	50 g
dont sucre:	1 g
fibres:	2,4 g
protéines:	8 g
sel:	3 g

Contenu:

gluten, froment, orge, lait/lactose

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, oeufs, 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)?	oui
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.



Spécification

Date d'entrée: 20.10.2011
Mutation dernière: 21.11.2019
Muté de: CS

615011

Pain anglais de l'hôtel blanc 12x12 30cm tranches

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.