



# BERTSCHI

## Spezifikation



**617180**

**Fondue Brot 330g HB IPS  
Karton à 12 Stück**



Artikelgruppe:  
Eingabe-Datum:  
Letzte Mutation:

TK-Produkte  
06.10.2011  
21.11.2019 / CS

### Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:  
Haltbarkeit gekühlt:  
Haltbarkeit tiefgekühlt:  
Konsumationsfrist:

150 Tage

### Lagerung:

unverpackt:  
verpackt:

bei Raumtemperatur

  

gekühlt bei 5°C

  

tiefgekühlt bei -18°C

  

### Logistikdaten/Diverses:

Stück pro Karton  
Karton pro Lage  
Lage pro Palette  
Masse Karton (LxBxH):  
EAN:  
Backprogramm:

12  
4  
9  
587x388x167 mm  
7640423610160  
2

### Sollwerte Endprodukt:

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

Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
300	285	315
220	210	230
190	180	200
30	25	35

Das Brot ist in 3x3cm grosse Stücke eingeteilt  
Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

### Sensorik:

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

rechteckig, abgedrückt  
bemeht, rustikal  
goldgelb  
ungleichmässige Porung  
leicht bekömmlich, rustikal  
Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

### Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, WEIZENVollkornmehl IPS, Kochsalz (jodiert), Hefe, WEIZENSauerteig getr., WEIZENprotein, Acerolapulver

**Nährwerte pro 100g:**

Energiewert kJ:	925
Energiewert kcal:	221
Fett:	0.7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.2 g
Kohlenhydrate:	47.6 g
davon Zucker:	0.2 g
Nahrungsfaser:	2.9 g
Eiweiss:	7.5 g
Salz:	1.7 g

**Enthalten:**

Gluten, Weizen

**Kann enthalten:**

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier, 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)?	Ja
lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig)?	Ja
vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft)?	Ja

**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



617180

Pain à fondue 330 g HB IPS



Groupe d'article:

TK-Produkte

Date d'entrée:

06.10.2011

Mutation dernière:

21.11.2019 / CS

### Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur:

Conservation au congélateur:

Délai de consommation:

150 jours

### Stockage:

non emballé:

emballé:

à température ambiante

refroidi à 5°C

surgelé à -18°C

### Données logistiques/divers:

Stück pro Karton

12

Karton pro Lage

4

Lage pro Palette

9

Code EAN:

7640423610160

Backprogramm:

2

### Valeurs cibles du produit fini:

poids en g:

Valeurs cibles  
300

valeur inférieure

285

valeur supérieure

315

longueur en mm:

220

210

230

diamètre/largeur en mm:

190

180

200

hauteur en mm:

30

25

35

remarques:

Das Brot ist in 3x3cm grosse Stücke eingeteilt

Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

### Analyse sensorielle:

forme:

rectangulaire, appuyé sur la gâchette

surface:

fariné, rustique

couleur de la croûte:

jaune d'or

vue en coupe:

à pores irréguliers

goût:

digestible, rustique

### Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, farine de FROMENT complète IPS, sel de cuisine (iodé), levure, levain de FROMENT séché, protéines de FROMENT, acerola en poudre

**valeur nutritive par 100g:**

valeur énergétique kj:	925
valeur énergétique kcal:	221
graisse:	0.7 g
dont acides gras saturés:	0.2 g
glucides:	47.6 g
dont sucre:	0.2 g
fibres:	2.9 g
protéines:	7.5 g
sel:	1.7 g

**Contenu:**

gluten, froment

**Contenu possible:**

soja et ses produits, sésame et ses produits, lait/lactose, 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)?	oui
lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)?	oui
végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)?	oui

**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.