



BERTSCHI

Spezifikation



621254

Ciabatta Oliven 7x17cm105g HB IPS

Karton à 50 Stück

mindestens haltbar bis:



Artikelgruppe:
Eingabe-Datum:
Letzte Mutation:

TK-Produkte
04.04.2014
28.01.2021 / AGA

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 50
Karton pro Lage 4
Lage pro Palette 9
Masse Karton (LxBxH): 587x388x167 mm
EAN: 7640146846815
Backprogramm: 5

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	105	100	110
Länge in mm:	170	155	185
Durchmesser/Breite in mm:	70	55	75
Höhe in mm:	35	30	40

Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebacken Produkt
Produkt von Hand hergestellt.

Sensorik:

Form: rechteckig
Oberfläche: glatt, Oliven sichtbar
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: grobporig, unregelmässig
Geschmack: mediterran, nach Oliven

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, Oliven schwarz (Oliven, Wasser, Kochsalz, Stabilisator: Eisengluconat) 10%, ROGGENmehl IPS, Kochsalz (jodiert), Hefe, Provençalekräuter [Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Basilikum, Salbei, Majoran, Fenchel, Lavendel], Oregano

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	878
Energiewert kcal:	212
Fett:	2.4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.4 g
Kohlenhydrate:	40 g
davon Zucker:	0.2 g
Nahrungsfaser:	2.7 g
Eiweiss:	5.9 g
Salz:	1.8 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Roggen

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



621254

Ciabatta aux olives 7x17cm 105 g HB IPS



Groupe d'article: TK-Produkte
Date d'entrée: 04.04.2014
Mutation dernière: 28.01.2021 / AGA

Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur:

Conservation au congélateur: 150 jours

Délai de consommation:

Stockage:

	à température ambiante	refroidi à 5°C	surgelé à -18°C
non emballé:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
emballé:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Données logistiques/divers:

Stück pro Karton 50
Karton pro Lage 4
Lage pro Palette 9
Code EAN: 7640146846815
Backprogramm: 5

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	105	100	110
longueur en mm:	170	155	185
diamètre/largeur en mm:	70	55	75
hauteur en mm:	35	30	40

remarques: Angaben beziehen sich auf das gebacken Produkt
Produkt von Hand hergestellt.

Analyse sensorielle:

forme: rectangulaire
surface: lisse, avec olives
couleur de la croûte: jaune d'or
vue en coupe: à pores grossiers, irrégulier
goût: méditerranéen, d'olives

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, olives noirs (olives, eau, sel de cuisine, stabilisant: gluconate ferrique) 10%, farine de SEIGLE IPS, sel de cuisine (iodé), levure, herbes de provence [thym, romarin, savoureux, basilic, sage, marjolaine, fenouil, lavande], origan

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	878
valeur énergétique kcal:	212
graisse:	2.4 g
dont acides gras saturés:	0.4 g
glucides:	40 g
dont sucre:	0.2 g
fibres:	2.7 g
protéines:	5.9 g
sel:	1.8 g

Contenu:

gluten, froment, seigle

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.