



# BERTSCHI Spezifikation

**621255**

**Ciabatta 8x18cm 135g HB IPS**

**Karton à 50 Stück**

**24 Karton = 1 Palette**

**16940000312**

**mindestens haltbar bis:**



Artikelgruppe:  
Eingabe-Datum:  
Letzte Mutation:

TK-Produkte  
06.10.2011  
12.03.2018 / 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: 50  
Karton pro Lage: 4  
Lage pro Palette: 7  
Masse Karton (LxBxH): 587x388x230 mm  
EAN: 7630048322456  
Backprogramm: 5

### Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	130	125	145
Länge in mm:	180	170	190
Durchmesser/Breite in mm:	80	70	90
Höhe in mm:	50	45	55

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

### Sensorik:

Form: länglich, rechteckig  
Oberfläche: bemehlt  
Krustenfarbe: goldgelb  
Schnittbild: grobporig  
Geschmack: feimundig  
Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebacken Produkt

### Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, Kochsalz (jodiert), Hefe

**Nährwerte pro 100g:**

Energiewert kJ:	882
Energiewert kcal:	211
Fett:	0.83 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.13 g
Kohlenhydrate:	44 g
davon Zucker:	0.19 g
Nahrungsfaser:	2.8 g
Eiweiss:	6.7 g
Salz:	1.6 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



621255

Ciabatta 8x18cm 135 g HB IPS



Groupe d'article:

TK-Produkte

Date d'entrée:

06.10.2011

Mutation dernière:

12.03.2018 / 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

50

Karton pro Lage

4

Lage pro Palette

7

Code EAN:

7630048322456

Backprogramm:

5

### Valeurs cibles du produit fini:

poids en g:

130

valeur inférieure

125

valeur supérieure

145

longueur en mm:

180

170

190

diamètre/largeur en mm:

80

70

90

hauteur en mm:

50

45

55

remarques:

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

### Analyse sensorielle:

forme:

oblong, rectangulaire

surface:

fariné

couleur de la croûte:

jaune d'or

vue en coupe:

à pores grossiers

goût:

exquise

### Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, sel de cuisine (iodé), levure

**valeur nutritive par 100g:**

valeur énergétique kJ:	882
valeur énergétique kcal:	211
graisse:	0.83 g
dont acides gras saturés:	0.13 g
glucides:	44 g
dont sucre:	0.19 g
fibres:	2.8 g
protéines:	6.7 g
sel:	1.6 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.