



BERTSCHI Spezifikation

621258

**Ciabatta hell 7x17cm 105g HB IPS
Karton à 50 Stück
mindestens haltbar bis:**



Artikelgruppe: TK-Produkte
Eingabe-Datum: 10.11.2014
Letzte Mutation: 05.01.2017 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt: 150 Tage
Konsumationsfrist:

Lagerung:

unverpackt:	bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/>	gekühlt bei 5°C <input type="checkbox"/>	tiefgekühlt bei -18°C <input type="checkbox"/>
verpackt:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Logistikdaten/Diverses:

Stück pro Karton: 50
Karton pro Lage: 4
Lage pro Palette: 9
Masse Karton (LxBxH): 587x388x167 mm
EAN: 7640423610207
Backprogramm: 5

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	100	95	105
Länge in mm:	170	155	185
Durchmesser/Breite in mm:	70	60	80
Höhe in mm:	40	35	45

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

Sensorik:

Form: länglich, rechteckig
Oberfläche: leicht 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



621258

Ciabatta blanche 7x17cm 105 g HB IPS



Groupe d'article:
Date d'entrée:
Mutation dernière:

TK-Produkte
10.11.2014
05.01.2017 / 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 9
Code EAN: 7640423610207
Backprogramm: 5

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	100	95	105
longueur en mm:	170	155	185
diamètre/largeur en mm:	70	60	80
hauteur en mm:	40	35	45

remarques:

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

Analyse sensorielle:

forme: oblong, rectangulaire
surface: légèrement fariné
couleur de la croûte: jaune d'or
vue en coupe: à pores grossiers
goût: exquisite

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.