



BERTSCHI

Spezifikation



621545

Kürbiskernenbrötli 90g HB mit IPS Mehl
Karton à 50 Stück
mindestens haltbar bis:



MEHL
mit 75% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe: TK-Produkte
Eingabe-Datum: 21.10.2014
Letzte Mutation: 21.11.2019 / CS

Beschreibung:

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

Lagerung:

	bei Raumtemperatur	gekühlt bei 5°C	tiefgekühlt bei -18°C
unverpackt:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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: 7640146848925
Backprogramm: 3

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	80	75	90
Länge in mm:	90	80	100
Durchmesser/Breite in mm:	90	80	100
Höhe in mm:	30	25	35

Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Sensorik:

Form: leicht rechteckig
Oberfläche: mit Kürbiskernen und Haferflocken bestreut
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: mittelporig
Geschmack: arttypisch, knusprig, rösch

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, Kürbiskerne 15%, WEIZENvollkornmehl IPS, HAFERflocken, Kochsalz (jodiert), Hefe, WEIZENSauerteig getr., WEIZENprotein, Provençalekräuter [Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Basilikum, Salbei, Majoran, Fenchel, Lavendel], Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	780
Energiewert kcal:	186
Fett:	0.8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.2 g
Kohlenhydrate:	39 g
davon Zucker:	0.2 g
Nahrungsfaser:	2.6 g
Eiweiss:	6.2 g
Salz:	1.5 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Hafer

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



621545

Petit pain aux graines de courge 90 g HB de farine de qualité IPS



MEHL
avec 75% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: TK-Produkte
Date d'entrée: 21.10.2014
Mutation dernière: 21.11.2019 / CS

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:	7640146848925
Backprogramm:	3

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	80	75	90
longueur en mm:	90	80	100
diamètre/largeur en mm:	90	80	100
hauteur en mm:	30	25	35
remarques:	Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt		

Analyse sensorielle:

forme:	légèrement rectangulaire
surface:	parsemé de graines de citrouille et flocons d'avoine
couleur de la croûte:	jaune d'or
vue en coupe:	à pores moyens
goût:	typique, croquant, savoureux

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, graines de courge 15%, farine de FROMENT complète IPS, flocons d'AVOINE, sel de cuisine (iodé), levure, levain de FROMENT séché, protéines de FROMENT, herbes de provence [thym, romarin, savoureux, basilic, sage, marjolaine, fenouil, lavande], acerola en poudre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	780
valeur énergétique kcal:	186
graisse:	0.8 g
dont acides gras saturés:	0.2 g
glucides:	39 g
dont sucre:	0.2 g
fibres:	2.6 g
protéines:	6.2 g
sel:	1.5 g

Contenu:

gluten, froment, avoine

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.