



BERTSCHI Spezifikation

621600

**Panina 105g HB IPS
Karton à 50 Stück
mindestens haltbar bis:**



Artikelgruppe: TK-Produkte
Eingabe-Datum: 06.10.2014
Letzte Mutation: 28.12.2016 / 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: 7640146840219
Backprogramm: 3

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	95	90	100
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	120	120	120
Höhe in mm:	54	52	57
Bemerkungen:	Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt		

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: bemehlt, mit Caréschnitt
Krustenfarbe: goldbraun, gestaubt
Schnittbild: sattporig
Geschmack: angenehm, leicht, arttypisch
Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, VollMILCHpulver, Kochsalz (jodiert), Hefe, Sonnenblumenöl, WEIZENprotein, Nährhefe, Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'165
Energiewert kcal:	278
Fett:	1.6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.6 g
Kohlenhydrate:	53 g
davon Zucker:	4.1 g
Nahrungsfaser:	2.7 g
Eiweiss:	10 g
Salz:	1.9 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Milch/Lactose

Kann enthalten:

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

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



621600

Panina 105 g HB IPS



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

TK-Produkte
06.10.2014
28.12.2016 / 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:

7640146840219

Backprogramm:

3

Valeurs cibles du produit fini:

poids en g:

95

valeur inférieure

90

valeur supérieure

100

longueur en mm:

diamètre/largeur en mm:

hauteur en mm:

remarques:

120

54

120

52

120

57

Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Analyse sensorielle:

forme:

surface:

couleur de la croûte:

vue en coupe:

goût:

rond

fariné, avec coupe carré

doré, saupoudré

à pores serrés

agréable, discrète particulier

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, poudre de LAIT entier, sel de cuisine (iodé), levure, huile de tournesol, protéines de FROMENT, levure alimentaire, acerola en poudre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'165
valeur énergétique kcal:	278
graisse:	1.6 g
dont acides gras saturés:	0.6 g
glucides:	53 g
dont sucre:	4.1 g
fibres:	2.7 g
protéines:	10 g
sel:	1.9 g

Contenu:

gluten, froment, lait/lactose

Contenu possible:

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

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.