



# BERTSCHI Spezifikation

**621780**

**Soja-Semmel 100g HB mit IPS Mehl**  
**Karton à 50 Stück**  
**mindestens haltbar bis:**



MEHL  
mit 79% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe: TK-Produkte  
Eingabe-Datum: 11.10.2011  
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: 7640146848185  
Backprogramm: 3

### Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	95	90	99
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	80	75	85
Höhe in mm:	56	53	59
Bemerkungen:	Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt		

### Sensorik:

Form: rund  
Oberfläche: bemehlt, körnig vom Sojaschrot  
Krustenfarbe: goldbraun  
Schnittbild: feinporig, mit Sojaschrot  
Geschmack: intensiver ausgeprägter Sojageschmack  
Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

### Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, SOJAschrot 12%, Hefe, Kochsalz (jodiert), Malzmehl (GERSTE, ROGGEN), getrockneter Sauerteig (ROGGEN, WEIZEN), ROGGENmehl IPS, WEIZENprotein, ROGGENmehl geröstet, Nährhefe, Säuerungsmittel: Milchsäure, Säuerungsmittel: Natriumacetate, Säureregulator: Weinsäure (L+), Acerolapulver, Säuerungsmittel: Citronensäure

**Nährwerte pro 100g:**

Energiewert kJ:	924
Energiewert kcal:	221
Fett:	4.3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.5 g
Kohlenhydrate:	37 g
davon Zucker:	1.8 g
Nahrungsfaser:	4 g
Eiweiss:	12 g
Salz:	1.5 g

**Enthalten:**

Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Soja und -erzeugnisse

**Kann enthalten:**

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



621780

Ballon au soja 100 g HB de farine de qualité IPS



MEHL  
avec 79% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: TK-Produkte  
Date d'entrée: 11.10.2011  
Mutation dernière: 21.11.2019 / CS

### Description:

Conservation à température ambiante:  
Conservation au réfrigérateur:  
Conservation au congélateur: 150 jours  
Délai de consommation:

### Stockage:

non emballé:	<input type="checkbox"/>	à température ambiante	<input type="checkbox"/>	refroidi à 5°C	<input type="checkbox"/>	surgelé à -18°C	<input type="checkbox"/>
emballé:	<input type="checkbox"/>		<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:	7640146848185
Backprogramm:	3

### Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	95	90	99
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	80	75	85
hauteur en mm:	56	53	59
remarques:	Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt		

### Analyse sensorielle:

forme:	rond
surface:	fariné, granuleux à partir de farine de soja
couleur de la croûte:	doré
vue en coupe:	à pores fins, avec tourteau de soja
goût:	arôme intense et fort de soja

### Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, égrugé de SOJA 12%, levure, sel de cuisine (iodé), farine de malt (ORGE, SEIGLE), levain séchée (SEIGLE, FROMENT), farine de SEIGLE IPS, protéines de FROMENT, farine de SEIGLE grillé, levure alimentaire, acidifiant: acide lactique, acidifiant: acétates de sodium, régulateur d'acidité: acide tartrique [L (+)], acerola en poudre, acidifiant: acide citrique

**valeur nutritive par 100g:**

valeur énergétique kJ:	924
valeur énergétique kcal:	221
graisse:	4.3 g
dont acides gras saturés:	0.5 g
glucides:	37 g
dont sucre:	1.8 g
fibres:	4 g
protéines:	12 g
sel:	1.5 g

**Contenu:**

gluten, froment, seigle, orge, soja et ses produits

**Contenu possible:**

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.