



BERTSCHI Spezifikation

631311

**Laugen-Buttergipfel Party 34g GTG
Karton à 120 Stück
mindestens haltbar bis:**

Artikelgruppe: TK-Produkte
Eingabe-Datum: 12.10.2011
Letzte Mutation: 19.07.2019 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt: 100 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 120
Karton pro Lage 4
Lage pro Palette 8
Masse Karton (LxBxH): 587x388x167 mm
EAN: 7640423615226
Backprogramm: 8

Sollwerte Endprodukt:

| | Sollwerte | untere Grenze | obere Grenze |
|---------------------------|-----------|---------------|--------------|
| Gewicht in g: | 28 | 24 | 32 |
| Länge in mm: | 125 | 110 | 135 |
| Durchmesser/Breite in mm: | 50 | 45 | 55 |
| Höhe in mm: | 45 | 40 | 50 |

Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Sensorik:

Form: Gipfelform
Oberfläche: blättrig
Krustenfarbe: kastanienbraun
Schnittbild: grossporig, luftig
Geschmack: buttrig, nach Lauge
Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Deklaration

WEIZENmehl, BUTTER 20%, Wasser, Hefe, Zucker, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, WEIZENprotein, WEIZENmehl IPS, GERSTENmalz, Säureregulator: Natriumhydroxid, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren

Nährwerte pro 100g:

| | |
|------------------------------|-------|
| Energiewert kJ: | 1'558 |
| Energiewert kcal: | 372 |
| Fett: | 17 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 11 g |
| Kohlenhydrate: | 44 g |
| davon Zucker: | 5.5 g |
| Nahrungsfaser: | 2.2 g |
| Eiweiss: | 8.8 g |
| Salz: | 1.8 g |

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, 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)? | Nein |
| 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

631311

Croissant à la saumure au beurre party 34 g GTG

Groupe d'article: TK-Produkte
Date d'entrée: 12.10.2011
Mutation dernière: 19.07.2019 / CS

Description:

Conservation à température ambiante:
Conservation au réfrigérateur:
Conservation au congélateur: 100 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: 120
Karton pro Lage: 4
Lage pro Palette: 8
Code EAN: 7640423615226
Backprogramm: 8

Valeurs cibles du produit fini:

| | Valeurs cibles | valeur inférieure | valeur supérieure |
|-------------------------|---|-------------------|-------------------|
| poids en g: | 28 | 24 | 32 |
| longueur en mm: | 125 | 110 | 135 |
| diamètre/largeur en mm: | 50 | 45 | 55 |
| hauteur en mm: | 45 | 40 | 50 |
| remarques: | Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt | | |

Analyse sensorielle:

forme: forme de croissant
surface: lamelleux
couleur de la croûte: marron
vue en coupe: à pores dilatés, léger, feuilleté
goût: beurré, de soude caustique
remarques: Les données se réfèrent au produit de boulangerie

Déclaration

farine de FROMENT, BEURRE 20%, eau, levure, sucre, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), sel de cuisine (iodé), poudre de LAIT entier, protéine de FROMENT, farine de FROMENT IPS, malt d'ORGE, régulateur d'acidité: hydroxide de sodium, émulsifiant: ester monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras

valeur nutritive par 100g:

| | |
|---------------------------|-------|
| valeur énergétique kj: | 1'558 |
| valeur énergétique kcal: | 372 |
| graisse: | 17 g |
| dont acides gras saturés: | 11 g |
| glucides: | 44 g |
| dont sucre: | 5.5 g |
| fibres: | 2.2 g |
| protéines: | 8.8 g |
| sel: | 1.8 g |

Contenu:

gluten, froment, orge, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, 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)? | non |
| végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)? | non |

Microbiologie:

| | valeur de tolérance UFA |
|-------------------------------------|-------------------------|
| germes aérobés 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.