



**BERTSCHI**

**Spezifikation**



**63140**

**Aprikosenjalousie 110 g mit IPS Mehl**



mit 32% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe: Süssgebäck  
Eingabe-Datum: 09.02.2006  
Letzte Mutation: 25.05.2018 / CS

**Beschreibung:**

Haltbarkeit Raumtemperatur: 1 Tag  
Haltbarkeit gekühlt:  
Haltbarkeit tiefgekühlt:  
Konsumationsfrist: 1 Tag

**Lagerung:**

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

**Sollwerte Endprodukt:**

|                           | Sollwerte | untere Grenze | obere Grenze |
|---------------------------|-----------|---------------|--------------|
| Gewicht in g:             | 110       | 105           | 120          |
| Länge in mm:              | 125       | 115           | 135          |
| Durchmesser/Breite in mm: |           |               |              |
| Höhe in mm:               | 25        | 20            | 30           |

**Sensorik:**

Form: rechteckig  
Oberfläche: Blätterteig, mit Aprikosen und Vanillecreme  
Krustenfarbe: hellbraun, gestaubt  
Schnittbild: unregelmässig  
Geschmack: Blätterteig-, Früchte-, Vanillegeschmack

**Deklaration**

Aprikosen 32%, WEIZENmehl IPS, Wasser, pflanzliche Fette und Öle (Sheafett, Rapsöl), Überzugsgelée (Wasser, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Carrageen und Johannisbrotkernmehl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Sonnenblumenöl, Säureregulatoren: Natriumcitrate, Calciumcitrat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat), Crèmepulver (Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, getrockneter Glucosesirup, Kartoffeleiweiss, Kartoffelstärke, Karottensaftkonzentrat, natürliches Vanillearoma, Vanillesamen), Zucker, Staubzucker, BUTTER, modifizierte Kartoffelstärke, VollMILCHpulver, Kochsalz (jodiert), MagerMILCHpulver, Karottensaftkonzentrat, Kartoffelstärke, Glucosesirup, Kartoffeleiweiss, natürliches Bourbon Vanillearoma, Vanilleschoten

**Nährwerte pro 100g:**

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Energiewert kJ:              | 1'028 |
| Energiewert kcal:            | 245   |
| Fett:                        | 11 g  |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 5.1 g |
| Kohlenhydrate:               | 34 g  |
| davon Zucker:                | 8.5 g |
| Nahrungsfaser:               | 1.5 g |
| Eiweiss:                     | 4 g   |
| Salz:                        | 0.5 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          |
| Escherichia coli                 | <100/g           |
| Enterobacteriaceae               | <100/g           |
| Koagulasepositive Staphylokokken | <100/g           |
| Listeria 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



63140

Jalousie aux abricots 110 g de farine de qualité IPS



avec 32% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Süssgebäck  
Date d'entrée: 09.02.2006  
Mutation dernière: 25.05.2018 / CS

### Description:

Conservation à température ambiante: 1 jour  
Conservation au réfrigérateur:  
Conservation au congélateur:  
Délai de consommation: 1 jour

### Stockage:

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

### Valeurs cibles du produit fini:

|                         | Valeurs cibles | valeur inférieure | valeur supérieure |
|-------------------------|----------------|-------------------|-------------------|
| poids en g:             | 110            | 105               | 120               |
| longueur en mm:         | 125            | 115               | 135               |
| diamètre/largeur en mm: |                |                   |                   |
| hauteur en mm:          | 25             | 20                | 30                |

### Analyse sensorielle:

forme: rectangulaire  
surface: pâte feuilletée, avec abricots et crème à la vanille  
couleur de la croûte: brun clair, saupoudré  
vue en coupe: irrégulier  
goût: arôme de pâte feuilletée, fruits, vanille

### Déclaration

abricots 32%, farine de FROMENT IPS, eau, graisses végétales (beurre de karité, huile de colza), couverture gelée (eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectine, carraghénane, farine de caroube, acidifiant: acide citrique huile de tournesol, régulateur r d'acidité: citrate de sodium, citrate de calcium, conservateur: sorbate de potassium), Crème en poudre (sucre, amidon de pomme de terre modifié, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, sirop de, glucose déshydraté, protéines de pomme de terre, amidon de pomme de terre, jus de carotte concentré, arôme naturel, de vanille, graines de vanille), sucre, sucre en poudre, BEURRE, féculé de pomme de terre modifiée, poudre de LAIT entier, sel de cuisine (iodé), LAIT écrémé en poudre, jus de carotte concentré, féculé de pommes de terre, sirop de glucose, protéine de pomme de terre, arôme de bourbon vanille naturel, gousse de vanille

**valeur nutritive par 100g:**

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| valeur énergétique kJ:    | 1'028 |
| valeur énergétique kcal:  | 245   |
| graisse:                  | 11 g  |
| dont acides gras saturés: | 5.1 g |
| glucides:                 | 34 g  |
| dont sucre:               | 8.5 g |
| fibres:                   | 1.5 g |
| protéines:                | 4 g   |
| sel:                      | 0.5 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.