



BERTSCHI

Spezifikation



63150

Zwetschgenjalousie 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:

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

Sollwerte Endprodukt:

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

Sensorik:

Form:	rechteckig
Oberfläche:	mit Vanillecreme und Zwetschgen
Krustenfarbe:	hellbraun, gestaubt
Schnittbild:	unregelmässig
Geschmack:	nach Zwetschgen, süss nach Vanillecreme

Deklaration

Zwetschgen 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:	1'029
Energiewert kcal:	246
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5.1 g
Kohlenhydrate:	34 g
davon Zucker:	8.9 g
Nahrungsfaser:	1.6 g
Eiweiss:	3.9 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



63150

Jalousie aux pruneaux 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	115
longueur en mm:	125	115	135
diamètre/largeur en mm:			
hauteur en mm:	25	20	30

Analyse sensorielle:

forme: rectangulaire
surface: avec crème vanille et de prune
couleur de la croûte: brun clair, saupoudré
vue en coupe: irrégulier
goût: de prunes, sucré de crème vanille

Déclaration

prunes 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 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, fécule de pomme de terre modifiée, poudre de LAIT entier, sel de cuisine (iodé), LAIT écrémé en poudre, jus de carotte concentré, fécule 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:	1'029
valeur énergétique kcal:	246
graisse:	11 g
dont acides gras saturés:	5.1 g
glucides:	34 g
dont sucre:	8.9 g
fibres:	1.6 g
protéines:	3.9 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.