



**BERTSCHI**

**Spezifikation**



**636000**

**Formenzopf 46cm 770g HB mit IPS Mehl**

**6 Stück**

**mindestens haltbar bis:**



MEHL  
mit 50% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe:  
Eingabe-Datum:  
Letzte Mutation:

TK-Produkte  
12.10.2011  
11.10.2019 / CS

**Beschreibung:**

Haltbarkeit Raumtemperatur:  
Haltbarkeit gekühlt:  
Haltbarkeit tiefgekühlt:  
Konsumationsfrist:

150 Tage

**Lagerung:**

unverpackt:  
verpackt:

bei Raumtemperatur

gekühlt bei 5°C

tiefgekühlt bei -18°C

**Logistikdaten/Diverses:**

Stück pro Karton  
Karton pro Lage  
Lage pro Palette  
Masse Karton (LxBxH):  
EAN:  
Backprogramm:

6  
4  
8  
587x388x167 mm  
7640146848338  
5

**Sollwerte Endprodukt:**

Gewicht in g:  
Länge in mm:  
Durchmesser/Breite in mm:  
Höhe in mm:  
Bemerkungen:

Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
750	700	800
460	460	460
95	95	95
85	80	90

wird in einer Form gebacken  
Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

**Sensorik:**

Form:  
Oberfläche:  
Krustenfarbe:  
Schnittbild:  
Geschmack:  
Bemerkungen:

länglich, in einer Form gebacken  
geflochten, glänzend  
goldgelb  
feinporig  
feiner zarter Buttergeschmack  
Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

**Deklaration**

WEIZENmehl IPS, VollMILCH, BUTTER 12%, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Kochsalz (jodiert), Zucker, Vorteig (WEIZENmahlerzeugnisse, Wasser, Hefe, GERSTENmalzmehl, Acerolasaftkonzentrat), Hefe

**Nährwerte pro 100g:**

Energiewert kJ:	1'693
Energiewert kcal:	404
Fett:	19 g
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	53 g
davon Zucker:	1.2 g
Nahrungsfaser:	2.6 g
Eiweiss:	9 g
Salz:	1.5 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



636000

Tresse moulée 46cm 770 g HB de farine de qualité IPS



avec 50% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: TK-Produkte  
Date d'entrée: 12.10.2011  
Mutation dernière: 11.10.2019 / 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	6
Karton pro Lage	4
Lage pro Palette	8
Code EAN:	7640146848338
Backprogramm:	5

### Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	750	700	800
longueur en mm:	460	460	460
diamètre/largeur en mm:	95	95	95
hauteur en mm:	85	80	90

remarques: wird in einer Form gebacken  
Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

### Analyse sensorielle:

forme:	oblong, cuit au four sous la forme
surface:	tressé, brillant
couleur de la croûte:	jaune d'or
vue en coupe:	à pores fins
goût:	arôme agréable et fin de beurre
remarques:	Les données se réfèrent au produit de boulangerie

### Déclaration

farine de FROMENT IPS, LAIT entier, BEURRE 12%, OEUFs entiers suisse (d'élevage au plein air), sel de cuisine (iodé), sucre, pré-pâte (produits à base de FROMENT, eau, levure, farine de malt d'ORGE, concentré jus d'acerola), levure

**valeur nutritive par 100g:**

valeur énergétique kJ:	1'693
valeur énergétique kcal:	404
graisse:	19 g
dont acides gras saturés:	11 g
glucides:	53 g
dont sucre:	1.2 g
fibres:	2.6 g
protéines:	9 g
sel:	1.5 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 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.