



BERTSCHI

Spezifikation



63700

Bauernschinken-Dinkel Muffin 100g

Artikelgruppe: Pikantes
Eingabe-Datum: 15.03.2016
Letzte Mutation: 10.10.2017 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 2 Tage
Haltbarkeit gekühlt: 3 Tage
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist:

Lagerung:

	bei Raumtemperatur	gekühlt bei 5°C	tiefgekühlt bei -18°C
unverpackt:	☒	☐	☐
verpackt:	☐	☐	☐

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146835178

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	100	95	105
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	75		
Höhe in mm:	65	60	70
Bemerkungen:	Muffin wird in einer Form gebacken		

Sensorik:

Form: rund, im Förmchen gebacken
Oberfläche: mit Kernen bestreut, uneben
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: feinporig, mit Schinken
Geschmack: würzig, nach Schinken

Deklaration

UrDINKEL Halbweissmehl IPS 22%, Hartkäsemischung [aus ROHMILCH hergestellt], VollMILCH, Joghurt [MILCH, MagerMILCHpulver], Sonnenblumenöl, Hinterschinken gekocht 9% [Schweinefleisch (CH), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Maltodextrin, Stabilisatoren: Di- und Triphosphate, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Aromen], Schweizer EIGELB (aus Freilandhaltung), Streuwürze [Speisesalz jodiert, Gewürze (Paprika, Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Knoblauch, Ingwer, Lauch, Zwiebel, Rosmarin Oregano, Majoran, Basilikum, Thymian, Salbei), Reisstärke, Würze (aus Mais), Saccharose, Glucosesirup, Hefeextrakt], Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Backtriebmittel: Diphosphate, WEIZENstärke, Backtriebmittel: Calciumphosphat

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'226
Energiewert kcal:	293
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9.7 g
Kohlenhydrate:	20 g
davon Zucker:	0.1 g
Nahrungsfaser:	2.5 g
Eiweiss:	12 g
Salz:	0.6 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Dinkel, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln

Ist das Produkt ...

ovo-lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Eier und Honig)?	Nein
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



63700

Muffin au jambon paysan et à l'épeautre 100 g

Groupe d'article: Pikantes
Date d'entrée: 15.03.2016
Mutation dernière: 10.10.2017 / CS

Description:

Conservation à température ambiante: 2 jours
Conservation au réfrigérateur: 3 jours
Conservation au congélateur:
Délai de consommation:

Stockage:

	à température ambiante	refroidi à 5°C	surgelé à -18°C
non emballé:	☒	☐	☐
emballé:	☐	☐	☐

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146835178

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	100	95	105
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	75		
hauteur en mm:	65	60	70
remarques:	Muffin wird in einer Form gebacken		

Analyse sensorielle:

forme:	rond, cuit au four sous la forme
surface:	parsemé de graines, inégal
couleur de la croûte:	jaune d'or
vue en coupe:	à pores fins, avec jambon
goût:	épicé, de jambon

Déclaration

farine d'ÉPEAUTRE mi-blanc IPS 22%, mélange de fromage à pâte dure [au LAIT cru], LAIT entier, yaourt [LAIT, LAIT écrémé en poudre], huile de tournesol, jambon cuit 9% [viande de porc (CH), sel de décapage de nitrite (sel de cuisine, conservateur: nitrite de sodium), épices, dextrose, maltodextrine, stabilisant: di- et triphosphate, antioxydant: ascorbate de sodium, arôme], jaune de OEUF suisse (d'élevage au plein air), assaisonnement [sel de cuisine iodé, épices (paprika, poivre, noix de muscade, coriandre, ail, gingembre, poireau, oignon, romarin, origan, marjolaine, basilic, thym, sauge), amidon de rice, assaisonnement (à partir de maïs), saccharose, sirop de glucose, extrait de levure], bicarbonate de sodium, agent levant: diphosphates, féculee de FROMENT, agent de levage : phosphate di calcium

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'226
valeur énergétique kcal:	293
graisse:	18 g
dont acides gras saturés:	9.7 g
glucides:	20 g
dont sucre:	0.1 g
fibres:	2.5 g
protéines:	12 g
sel:	0.6 g

Contenu:

gluten, froment, épeautre, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

soja et ses produits, noix, noisettes, amandes

Le produit est-il ...

ovo-lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait, oeufs et miel)?	non
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
escherichia 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.