



BERTSCHI

Spezifikation



63840

Cheesecake-Johannisb Muff 100g



mit 20% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe:	Süssgebäck
Eingabe-Datum:	26.09.2017
Letzte Mutation:	10.02.2021 / AGA

Beschreibung:

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

Lagerung:

	bei Raumtemperatur	gekühlt bei 5°C	tiefgekühlt bei -18°C
unverpackt:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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:	100	95	105
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	80	75	85
Höhe in mm:	65	62	66

Sensorik:

Form:	in einer Muffinform
Oberfläche:	mit Himbeermarmelade
Krustenfarbe:	goldgelb, rot
Schnittbild:	satt, mit Quarkcrème
Geschmack:	süss, leicht säuerlich nach Johannisbeeren

Deklaration

MAGERQUARK, WEIZENmehl IPS, Wasser, Sonnenblumenöl, Johannisbeeren 12%, Zucker, Bäckereimarmelade [Himbeermark, Apfelmark, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulatoren: Natriumcitrat, Diphosphat, Aroma, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat], VOLLElpulver (Bodenhaltung), Crèmepulver (Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, getrockneter Glukosesirup, Kartoffeleiweiss, Kartoffelstärke, Karottensaftkonzentrat, natürliches Vanillearoma, Vanillesamen), MOLKENpulver, MagerMILCHpulver, MANDELN 2%, modifizierte Kartoffelstärke, VollMILCHpulver, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Karottensaftkonzentrat, Kartoffelstärke, Glucosesirup, Kartoffeleiweiss, Vanillinzucker, Backtriebmittel: Diphosphate, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Konservierungsstoff: Sorbinsäure, Citrus Fruchtfasern, Aroma, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, BitterMANDELN 1%, Zitronen, natürliches Bourbon Vanillearoma, Vanilleschoten

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'325
Energiewert kcal:	317
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2.4 g
Kohlenhydrate:	34 g
davon Zucker:	18 g
Nahrungsfaser:	1.1 g
Eiweiss:	4.2 g
Salz:	0.41 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Milch/Lactose, Eier, Mandeln

Kann enthalten:

Walnüsse, Haselnüsse

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



63840

Muffin cheesecake-groseilles 100 g



avec 20% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Süssgebäck
Date d'entrée: 26.09.2017
Mutation dernière: 10.02.2021 / AGA

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:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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:	100	95	105
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	80	75	85
hauteur en mm:	65	62	66

Analyse sensorielle:

forme: dans un moule à muffins
surface: avec confiture de framboise
couleur de la croûte: jaune d'or, rouge
vue en coupe: serré, avec de crème de quark
goût: doux, légèrement aigre après les groseilles

Déclaration

SÉRÉ maigre, farine de FROMENT IPS, eau, huile de tournesol, groseille 12%, sucre, confiture de boulangerie [marque de framboises, marque de pomme, sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectine, acidifiant: acide citrique, régulateur d'acidité: citrate de sodium, diphosphate, arôme, conservateur: sorbate de potassium], OEUF entier en poudre (élevage au sol), 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), LACTOSÉRUM en poudre, LAIT écrémé en poudre, AMANDES 2%, féculé de pomme de terre modifiée, poudre de LAIT entier, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, jus de carotte concentré, féculé de pommes de terre, sirop de glucose, protéine de pomme de terre, sucre de vanilline, poudres à lever: diphosphates, poudres à lever: carbonates de sodium, conservateur : acide sorbique, fibress d'agrumes, arôme, gomme de caroube, AMANDES amères 1%, citrons, arôme de bourbon vanille naturel, gousse de vanille

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kj:	1'325
valeur énergétique kcal:	317
graisse:	18 g
dont acides gras saturés:	2.4 g
glucides:	34 g
dont sucre:	18 g
fibres:	1.1 g
protéines:	4.2 g
sel:	0.41 g

Contenu:

gluten, froment, lait/lactose, oeufs, amandes

Contenu possible:

noix, noisettes

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.