



**BERTSCHI**

**Spezifikation**



**63845**

**Vanille-Krokant Muffin 100g mit IPS Mehl**



mit 28% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe:	Süssgebäck
Eingabe-Datum:	26.09.2017
Letzte Mutation:	21.11.2019 / RRO

**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 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:	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 Vanillecreme und Schokolade
Krustenfarbe:	goldgelb
Schnittbild:	satt, mit Vanillecrème
Geschmack:	süss, nach Krokant und Vanille

**Deklaration**

Wasser, WEIZENmehl IPS, Zucker, Sonnenblumenöl, Crèmepulver (Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, getrockneter Glukosesirup, Kartoffeleiweiss, Kartoffelstärke, Karottensaftkonzentrat, natürliches Vanillearoma, Vanillesamen), VOLLEIpulver (Bodenhaltung), MagerMILCHpulver, MOLKENpulver, Couverture Milch [Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Kakaomasse, LACTOSE, MagerMILCHpulver, BUTTERREINFETT, Emulgator: SOJA-Lecithin, Vanillin], HASELNÜSSE, MANDELN 2%, modifizierte Kartoffelstärke, VollMILCHpulver, Glucosesirup, Karottensaftkonzentrat, Kartoffelstärke, Kartoffeleiweiss, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, GERS-TENmalzSIRUP, Vanillinzucker, Backtriebmittel: Diphosphate, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Konservierungsstoff: Sorbinsäure, natürliches Bourbon Vanillearoma, Citrus Fruchtfasern, Aroma, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, BitterMANDELN 1%, Zitronen, Vanillescho-ten

**Nährwerte pro 100g:**

Energiewert kJ:	1'200
Energiewert kcal:	287
Fett:	15 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1.9 g
Kohlenhydrate:	37 g
davon Zucker:	19 g
Nahrungsfaser:	1 g
Eiweiss:	4.3 g
Salz:	0.3 g

**Enthalten:**

Gluten, Weizen, Gerste, Soja und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier, Haselnüsse, Mandeln

**Kann enthalten:**

Walnüsse

**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



63845

Muffin vanille-croquant 100 g de farine de qualité IPS



avec 28% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Süssgebäck  
Date d'entrée: 26.09.2017  
Mutation dernière: 21.11.2019 / RRO

### 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 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:	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 crème vanille et de chocolat  
couleur de la croûte: jaune d'or  
vue en coupe: serré, avec crème vanille  
goût: doux, après croquet et vanille

### Déclaration

eau, farine de FROMENT IPS, sucre, huile de tournesol, 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), OEUF entier en poudre (élevage au sol), LAIT écrémé en poudre, LACTOSÉRUM en poudre, couverture lait [sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, LACTOSE, poudre de LAIT maigré, BEURRE clarifié, émulsifiant: lecithine de SOJA, vanillin], NOISETTES, AMANDES 2%, féculé de pomme de terre modifiée, poudre de LAIT entier, sirop de glucose, jus de carotte concentré, féculé de pommes de terre, protéine de pomme de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, sirop de malt d'ORGE, sucre de vanilline, poudres à lever: diphosphates, poudres à lever: carbonates de sodium, conservateur : acide sorbique, arôme de bourbon vanille naturel, fibres d'agrumes, arôme, gomme de caroube, AMANDES amères 1%, citrons, gousse de vanille

**valeur nutritive par 100g:**

valeur énergétique kJ:	1'200
valeur énergétique kcal:	287
graisse:	15 g
dont acides gras saturés:	1.9 g
glucides:	37 g
dont sucre:	19 g
fibres:	1 g
protéines:	4.3 g
sel:	0.3 g

**Contenu:**

gluten, froment, orge, soja et ses produits, lait/lactose, oeufs, noisettes, amandes

**Contenu possible:**

noix

**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 aérobés 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.