



BERTSCHI

Spezifikation



64010

Nutella-Buttergipfel 95g mit IPS Mehl



mit 40% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe:	Süssgebäck
Eingabe-Datum:	11.11.2016
Letzte Mutation:	01.11.2018 / 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:	95	90	100
Länge in mm:	200	190	210
Durchmesser/Breite in mm:	55	50	60
Höhe in mm:	50	45	55

Sensorik:

Form:	gerade Gipfelform
Oberfläche:	mit Butterstreuseln und Schokoladendekor
Krustenfarbe:	goldgelb
Schnittbild:	blättrig, mit Nutella
Geschmack:	süss, nussig, cremig nach Nutella

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Nuss-Nougat Creme 22% [Zucker, Palmöl, HASELNÜSSE, fettarmer Kakao, MagerMILCHpulver, SüssMOLKENpulver, Emulgator: SOJA-Lecithin, Vanillin], BUTTER 17%, Wasser, Staubzucker, Zucker, Hefe, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Kakaopulver, Kokosfett, Kochsalz (jodiert), Sheafett, VollMILCHpulver, Sonnenblumenöl, WEIZENprotein, GERSTENmalz, Emulgator: SOJA-Lecithine, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Vanillinzucker

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'784
Energiewert kcal:	426
Fett:	25 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	46 g
davon Zucker:	18 g
Eiweiss:	7.3 g
Salz:	0.8 g

Enthalten:

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

Kann enthalten:

Sesam und -erzeugnisse, Walnüsse, 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



64010

Croissant au beurre avec nutella 95 g de farine de qualité IPS



MEHL
avec 40% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Süssgebäck
Date d'entrée: 11.11.2016
Mutation dernière: 01.11.2018 / 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:	95	90	100
longueur en mm:	200	190	210
diamètre/largeur en mm:	55	50	60
hauteur en mm:	50	45	55

Analyse sensorielle:

forme: forme de croissant plan
surface: avec nonpareilles au beurre et de décoration en chocolat
couleur de la croûte: jaune d'or
vue en coupe: feuilleté, avec nutella
goût: sucré, de noisettes, crémeux de nutella

Déclaration

farine de FROMENT IPS, écrou crème de nougat 22% [sucre, huile de palme, NOISETTES, cacao maigre, LAIT écrémé en poudre, LACTOSÉRUM doux en, poudre émulsifiant: lécithine de SOJA, vanilline], BEURRE 17%, eau, sucre en poudre, sucre, levure, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), cacao en poudre, graisse de coco, sel de cuisine (iodé), graisse de karité, poudre de LAIT entier, huile de tournesol, protéine de FROMENT, malt d'ORGE, émulsifiant: lécithines de SOJA, émulsifiant: ester monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, sucre de vanilline

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'784
valeur énergétique kcal:	426
graisse:	25 g
dont acides gras saturés:	12 g
glucides:	46 g
dont sucre:	18 g
protéines:	7.3 g
sel:	0.8 g

Contenu:

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

Contenu possible:

sésame et ses produits, noix, 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.