



BERTSCHI

Spezifikation

64050

Chocana-Gipfel 100 g

IPS - Zutatenertifizierung

Artikelgruppe: Süßgebäck
Eingabe-Datum: 09.02.2006
Letzte Mutation: 27.11.2020 / AGA

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 1 Tag
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist: 1 Tag

Lagerung:

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

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146849854

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	100	95	105
Länge in mm:	170	160	180
Durchmesser/Breite in mm:	70	65	75
Höhe in mm:	45	40	50

Sensorik:

Form: Gipfelform
Oberfläche: Gipfelform
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: blättrig, mit Kakaofüllung
Geschmack: fein nach Kakao, süß

Deklaration

Edelkacao-Crème (Glucosesirup 33% [aus WEIZEN], Kakaokerne, Zucker, Wasser, Sonnenblumenöl, Kakaobutter, Traubenzucker, Tafellessig gemildert, Speisesalz, Vanille Madagaskar), WEIZENmehl IPS, pflanzliche Fette und Öle (Sheafett, Rapsöl), Wasser, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Zucker, vorfermentierte Hefe (Hefe, WEIZENmehl, Acerolasaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, WEIZENkleber), Kochsalz (jodiert), GERSTENmalz

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'147
Energiewert kcal:	274
Fett:	7.9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3.3 g
Kohlenhydrate:	46 g
davon Zucker:	11 g
Nahrungsfaser:	2.9 g
Eiweiss:	5.3 g
Salz:	0.75 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste

Kann enthalten:

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)?	Ja
lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig)?	Ja
vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft)?	Ja

Mikrobiologie:

	Toleranzwert KBE
Aerobe mesophile Keime	<1000000/g
Bacillus cereus	<1000/g
Escherichia coli	<100/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Koagulasepositive Staphylokokken	<100/g
Listeria 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



64050

Croissant au chocana 100 g

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: Süssgebäck
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 27.11.2020 / AGA

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:	☒	☐	☐
emballé:	☐	☐	☐

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146849854

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	100	95	105
longueur en mm:	170	160	180
diamètre/largeur en mm:	70	65	75
hauteur en mm:	45	40	50

Analyse sensorielle:

forme: forme de croissant
surface: forme croissant
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: feuilleté, avec remplissage de cacao
goût: agréable de cacao, sucré

Déclaration

CRÈME de cacao noble (sirop de glucose 33% [de FROMENT], graines de cacao, sucre, eau, huile de tournesol, beurre de cacao, dextrose, vinaigre de table adouci, sel de cuisine, vanille de Madagascar), farine de FROMENT IPS, graisses végétales (beurre de karité, huile de colza), eau, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), sucre, levure pré-fermentée (levure, farine de FROMENT, jus d'acerola concentré, huile de, tournesol, gluten de FROMENT), sel de cuisine (iodé), malt d'ORGE

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'147
valeur énergétique kcal:	274
graisse:	7.9 g
dont acides gras saturés:	3.3 g
glucides:	46 g
dont sucre:	11 g
fibres:	2.9 g
protéines:	5.3 g
sel:	0.75 g

Contenu:

gluten, froment, orge

Contenu possible:

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)?	oui
lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)?	oui
végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)?	oui

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 légalisation 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.