



# BERTSCHI Spezifikation

**64090**

**Ragusa Buttergipfel noir 105 g**

Artikelgruppe: Süssgebäck  
Eingabe-Datum: 02.02.2010  
Letzte Mutation: 12.08.2015 / ASC

### 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:	105	100	110
Länge in mm:	160	150	170
Durchmesser/Breite in mm:	65	60	70
Höhe in mm:	45	40	50

### Sensorik:

Form: Gipfelform  
Oberfläche: mit Krokant  
Krustenfarbe: goldgelb  
Schnittbild: blättrig, mit dunkler Ragusaschokolade  
Geschmack: feinemundig, nach Schokolade

### Deklaration

WEIZENmehl, Ragusa noir 22% [Zucker, Kakaomasse, HASELNÜSSE, Kokosfett, VollMILCHpulver, Fettarmes Kakaopulver, SOJAmehl, Kakaobutter BUTTERreinfett, Emulgator: SOJA-Lecithin, Vanillin], BUTTER 15%, Zucker, Wasser, Staubzucker (Zucker), Hefe, HASELNÜSSE, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, WEIZENprotein, WEIZENmehl IPS, GERSTENmalzSIRUP, Glucosesirup, GERSTENmalz, Sonnenblumenöl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren

### Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ: 1'802  
Energiewert kcal: 430  
Fett: 24.2 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 12.8 g  
Kohlenhydrate: 43.8 g  
davon Zucker: 17.7 g  
Eiweiss: 8 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:**

Aerobe mesophile Keime  
Bacillus cereus  
Escherica coli  
Enterobacteriaceae  
Koagulasepositive Staphylokokken  
Listerie monocytogenes  
Salmonella spp.

Toleranzwert KBE

<1000000/g  
<1000/g  
<100/g  
<100/g  
<100/g  
nn/25g  
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

**64090**

**Croissant au beurre Ragusa chocolat noir 105 g**

Groupe d'article: Süssgebäck  
Date d'entrée: 02.02.2010  
Mutation dernière: 12.08.2015 / ASC

**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:	105	100	110
longueur en mm:	160	150	170
diamètre/largeur en mm:	65	60	70
hauteur en mm:	45	40	50

**Analyse sensorielle:**

forme: forme de croissant  
surface: avec croquant  
couleur de la croûte: jaune d'or  
vue en coupe: feuilleté, avec chocolat de ragusa noir  
goût: exquise, de chocolat

**Déclaration**

farine de FROMENT, Ragusa noir 22% [sucre, pâte de cacao, NOISETTES, graisse de coco, poudre de LAIT entier, cacao en poudre maigre, farine de SOJA, beurre de cacao, BEURRE concentré, émulsifiant: lécithine de SOJA, vanilline], BEURRE 15%, sucre, eau, sucre en poudre (sucre), levure, NOISETTES, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), sel de cuisine (iodé), poudre de LAIT entier, protéine de FROMENT, farine de FROMENT IPS, sirop de malt d'ORGE, sirop de glucose, malt d'ORGE, huile de tournesol, émulsifiant: ester monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras

**valeur nutritive par 100g:**

valeur énergétique kJ:	1'802
valeur énergétique kcal:	430
graisse:	24.2 g
dont acides gras saturés:	12.8 g
glucides:	43.8 g
dont sucre:	17.7 g
protéines:	8 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.