



BERTSCHI Spezifikation

64200

Bienenstich 150 g mit IPS Mehl



mit 22% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe: Patisserie
Eingabe-Datum: 09.02.2006
Letzte Mutation: 30.10.2018 / CS

Beschreibung:

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

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"/>

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146831538

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	150	143	157
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	120	114	126
Höhe in mm:	60	55	70

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: dekoriert mit Mandeln und Honig
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: gefüllt mit Vanillecreme
Geschmack: cremig, süss, arttypisch

Deklaration

VollMILCH, WEIZENmehl IPS, VollRAHM, Zucker, Wasser, MANDELN 6%, BUTTER, Vanillecrèmepulver (Maisstärke, Zucker, Farbstoff: Beta-Carotin, Riboflavin, Vanillin), Honig, Dekor (Zucker, Reismehl, Aroma, Trennmittel: E341), Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), , Hefe, Glucosesirup, VollMILCHpulver, Kochsalz (jodiert), Zitronenschale (Zitronenbestandteile [Schalen, Fasern, Zitronenöl]), Fructose, Glucose, Säureregulator: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, natürliches Aroma), WEIZENmehl, Zitronen 1%, WEIZENprotein, Vanilleschoten 1%, Dextrose (aus Mais), Kartoffelstärke, BitterMANDELN 1%, Acerolapulver

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'900
Energiewert kcal:	455
Fett:	34 g
davon gesättigte Fettsäuren:	23 g
Kohlenhydrate:	34 g
davon Zucker:	7.5 g
Eiweiss:	4.5 g
Salz:	0.53 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Milch/Lactose, Eier, Schwefeldioxid/Sulfite, 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
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

64200

Nid-d'abeilles 150 g de farine de qualité IPS



MEHL
avec 22% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Pâtisserie
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 30.10.2018 / CS

Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur: 1 jour

Conservation au congélateur:

Délai de consommation: 1 jour

Stockage:

non emballé: à température ambiante refroidi à 5°C surgelé à -18°C

emballé:

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146831538

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	150	143	157
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	120	114	126
hauteur en mm:	60	55	70

Analyse sensorielle:

forme: rond
surface: décoré d'amandes et de miel
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: fourré à la crème vanille
goût: crémeux, sucré, typique

Déclaration

LAIT entier, farine de FROMENT IPS, CRÈME entière, sucre, eau, AMANDES 6%, BEURRE, crème de vanille en poudre (amidon de maïs, sucre, colorant: bêta-carotène, riboflavines, vanilline), miel, décor (sucre, farine de riz, arôme, agent de démoulage: E341), OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), levure, sirop de glucose, poudre de LAIT entier, sel de cuisine (iodé), zeste de citron [composants de citron (zestes, fibres, huile de citron), fructose, glucose, régulateur d'acidité : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, arôme naturel], farine de FROMENT, citrons 1%, protéines de FROMENT, gousse de vanille 1%, dextrose (en maïs), fécule de pommes de terre, AMANDES amères 1%, acerola en poudre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'900
valeur énergétique kcal:	455
graisse:	34 g
dont acides gras saturés:	23 g
glucides:	34 g
dont sucre:	7.5 g
protéines:	4.5 g
sel:	0.53 g

Contenu:

gluten, froment, lait/lactose, oeufs, sulfites, 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.