



BERTSCHI

Spezifikation



642900

Laugenbrezel mit Butter 70g TK

Karton à 35 Stück

mindestens haltbar bis:

Artikelgruppe: TK-Produkte
Eingabe-Datum: 08.10.2011
Letzte Mutation: 20.07.2019 / SP

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt: 150 Tage
Konsumationsfrist:

Lagerung:

	bei Raumtemperatur	gekühlt bei 5°C	tiefgekühlt bei -18°C
unverpackt:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
verpackt:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Bemerkungen: Produkt nach dem auftauen 2 Tage haltbar.

Logistikdaten/Diverses:

Stück pro Karton: 35
Karton pro Lage: 8
Lage pro Palette: 9
Masse Karton (LxBxH): 394x295x167 mm
EAN: 7640146840462

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	70	65	75
Länge in mm:	90	80	100
Durchmesser/Breite in mm:	90	80	100
Höhe in mm:	18	15	25

Bemerkungen: von Hand geflochten und gefüllt

Sensorik:

Form: Brezel
Oberfläche: glatt
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: sattporig
Geschmack: laugig, salzig, nach Butter
Bemerkungen: Produkt ist einzeln verpackt

Deklaration

WEIZENmehl IPS 47%, Wasser, BUTTER 17%, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Hefe, Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, Zucker, WEIZENmehl, WEIZENprotein, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator: Natriumhydroxid

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'545
Energiewert kcal:	370
Fett:	19 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g
Kohlenhydrate:	40 g
davon Zucker:	2.6 g
Nahrungsfaser:	2.3 g
Eiweiss:	7.3 g
Salz:	1.5 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Walnüsse, 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)?	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



642900

Bretzel à la saumure avec beurre 70 g TK

Groupe d'article: TK-Produkte
Date d'entrée: 08.10.2011
Mutation dernière: 20.07.2019 / SP

Description:

Conservation à température ambiante:
Conservation au réfrigérateur:
Conservation au congélateur: 150 jours
Délai de consommation:

Stockage:

non emballé:	<input type="checkbox"/>	à température ambiante	<input type="checkbox"/>	refroidi à 5°C	<input type="checkbox"/>	surgelé à -18°C	<input type="checkbox"/>
emballé:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
remarques:	Produkt nach dem auftauen 2 Tage haltbar.						

Données logistiques/divers:

Stück pro Karton: 35
Karton pro Lage: 8
Lage pro Palette: 9
Code EAN: 7640146840462

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	70	65	75
longueur en mm:	90	80	100
diamètre/largeur en mm:	90	80	100
hauteur en mm:	18	15	25
remarques:	von Hand geflochten und gefüllt		

Analyse sensorielle:

forme: bretzel
surface: lisse
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: à pores serrés
goût: à soude, salé, de beurre

Déclaration

farine de FROMENT IPS 47%, eau, BEURRE 17%, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), OEUFs entiers suisse (d'élevage au plein air), levure, sel de cuisine (iodé), poudre de LAIT entier, sucre, farine de FROMENT, protéine de FROMENT, émulsifiant: ester monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, régulateur d'acidité: hydroxide de sodium

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'545
valeur énergétique kcal:	370
graisse:	19 g
dont acides gras saturés:	13 g
glucides:	40 g
dont sucre:	2.6 g
fibres:	2.3 g
protéines:	7.3 g
sel:	1.5 g

Contenu:

gluten, froment, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, noix, 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)?	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.