



# BERTSCHI Spezifikation

**643000**

**Laugenzöpfli 70g TK IPS  
Karton à 35 Stück  
mindestens haltbar bis:**



Artikelgruppe: TK-Produkte  
Eingabe-Datum: 12.10.2011  
Letzte Mutation: 16.11.2020 / CS

**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"/>

**Logistikdaten/Diverses:**

Stück pro Karton 35  
Karton pro Lage 8  
Lage pro Palette 9  
Masse Karton (LxBxH): 394x295x167 mm  
EAN: 7640146848123

**Sollwerte Endprodukt:**

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	70	65	74
Länge in mm:	120	115	130
Durchmesser/Breite in mm:	40	35	45
Höhe in mm:	30	25	35

**Sensorik:**

Form: Einstrangzöpfli  
Oberfläche: glänzend, glatt  
Krustenfarbe: kastanienbraun  
Schnittbild: sattporig  
Geschmack: laugig, salzig

**Deklaration**

WEIZENmehl IPS, Wasser, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Hefe, Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, Zucker, WEIZENGLUTEN, Dextrose (aus Mais), Säureregulator: Natriumhydroxid, Acerolapulver

**Nährwerte pro 100g:**

Energiewert kJ:	1'163
Energiewert kcal:	278
Fett:	6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3.8 g
Kohlenhydrate:	50 g
davon Zucker:	17 g
Nahrungsfaser:	2.4 g
Eiweiss:	8 g
Salz:	1.4 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



643000

Petite tresse à la saumure 70 g TK IPS



Groupe d'article:

TK-Produkte

Date d'entrée:

12.10.2011

Mutation dernière:

16.11.2020 / CS

### Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur:

Conservation au congélateur:

Délai de consommation:

150 jours

### Stockage:

non emballé:

emballé:

à température ambiante

refroidi à 5°C

surgelé à -18°C

### Données logistiques/divers:

Stück pro Karton

35

Karton pro Lage

8

Lage pro Palette

9

Code EAN:

7640146848123

### Valeurs cibles du produit fini:

poids en g:

70

valeur inférieure

65

valeur supérieure

74

longueur en mm:

120

115

130

diamètre/largeur en mm:

40

35

45

hauteur en mm:

30

25

35

### Analyse sensorielle:

forme:

petite tresse au simple brin

surface:

brillant, lisse

couleur de la croûte:

marron

vue en coupe:

à pores serrés

goût:

à soude, salé

### Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, 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, GLUTEN de FROMENT, dextrose (en maïs), régulateur d'acidité: hydroxide de sodium, acerola en poudre

**valeur nutritive par 100g:**

valeur énergétique kJ:	1'163
valeur énergétique kcal:	278
graisse:	6 g
dont acides gras saturés:	3.8 g
glucides:	50 g
dont sucre:	17 g
fibres:	2.4 g
protéines:	8 g
sel:	1.4 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.