



BERTSCHI Spezifikation

65020

Vanille Berliner 80 g mit IPS Mehl



mit 27% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe: Patisserie
Eingabe-Datum: 09.02.2006
Letzte Mutation: 13.08.2015 / ASC

Beschreibung:

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

Lagerung:

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

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	80	75	90
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	80	70	90
Höhe in mm:	50	45	55

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: gezuckert, gestäubt
Krustenfarbe: hellbraun
Schnittbild: gleichmässig, mittelgrosse Porung, Vanillefüllung
Geschmack: nach Fettgebackenem, süss nach Vanille

Deklaration

WEIZENmehl IPS, WEIZENmehl IPS, getrockneter Glucosesirup, MagerMILCHpulver, Emulgatoren: SOJALECITHIN, E471, E472e, LAKTOSE, MILCHprotein, Zucker, Kochsalz (jodiert), WEIZENgluten, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Zitronenpulver, Aromen, Mehlbehandlungsmittel: L-Cystein, VollMILCH, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Sonnenblumenöl, Wasser, VollRAHM, Hefe, Sonnenblumenöl, Zucker, Vanillecrème-pulver (Maisstärke, Zucker, Farbstoff: Beta-Carotin, Riboflavin, Vanillin), Dekor (Zucker, Reismehl, Aroma, Trennmittel: E341), WEIZENmehl, Vanilleschoten 1%, Kartoffelstärke

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'505
Energiewert kcal:	359
Fett:	15.1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6.7 g
Kohlenhydrate:	47.6 g
davon Zucker:	21.1 g
Nahrungsfaser:	2 g
Eiweiss:	7.1 g
Salz:	0.9 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Soja und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

Sesam und -erzeugnisse, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln

Ist das Produkt ...

ovo-lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Eier und Honig)?	Nein
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

65020

Boule de Berlin à la vanille 80 g de farine de qualité IPS



MEHL
avec 27% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Pâtisserie
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 13.08.2015 / ASC

Description:

Conservation à température ambiante:
Conservation au réfrigérateur: 1 jour
Conservation au congélateur:
Délai de consommation: 1 jour

Stockage:

	à température ambiante	refroidi à 5°C	surgelé à -18°C
non emballé:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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:	80	75	90
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	80	70	90
hauteur en mm:	50	45	55

Analyse sensorielle:

forme: rond
surface: sucrer, saupoudré
couleur de la croûte: brun clair
vue en coupe: homogène, à pores moyens, fourré au vanille
goût: de produits frits, sucré de vanille

Déclaration

farine de FROMENT IPS, farine de FROMENT IPS, sirop de glucose séché, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant: lécithine de SOJA, E471, E472e, LACTOSE, protéine de LAIT, sucre, sel de cuisine (iodé), GLUTEN, épaississant: gomme de guar, citron en poudre, arômes agent de traitement de la farine: L-Cystein, LAIT entier, OEUFs entiers suisse (d'élevage au plein air), huile de tournesol, eau, CRÈME entière, levure, huile de tournesol, sucre, crème de vanille en poudre (amidon de maïs, sucre, colorant: bêta-carotène, riboflavines, vanilline), décor (sucre, farine de riz, arôme, agent de démoulage: E341), farine de FROMENT, gousse de vanille 1%, fécule de pommes de terre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kj:	1'505
valeur énergétique kcal:	359
graisse:	15.1 g
dont acides gras saturés:	6.7 g
glucides:	47.6 g
dont sucre:	21.1 g
fibres:	2 g
protéines:	7.1 g
sel:	0.9 g

Contenu:

gluten, froment, soja et ses produits, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

sésame et ses produits, noix, noisettes, amandes

Le produit est-il ...

ovo-lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait, oeufs et miel)?	non
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.