



BERTSCHI

Spezifikation



654411

Käsewähe Ø 32cm 8er Schnitt HB

Karton à 2 Stück

36 Karton = 1 Palette

mindestens haltbar bis:

IPS - Zutatenzertifizierung

Artikelgruppe: TK-Produkte
Eingabe-Datum: 12.10.2011
Letzte Mutation: 26.02.2019 / 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: 2
Karton pro Lage: 4
Lage pro Palette: 9
Masse Karton (LxBxH): 587x388x167 mm
EAN: 7640146848147
Backprogramm: 14

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	1'800	1'770	1'830
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	320	320	320
Höhe in mm:	35	35	35
Bemerkungen:	Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt		

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: glatt
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: satt
Geschmack: würzig, nach Käse
Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Deklaration

VollMILCH, Hartkäsemischung (aus ROHMILCH hergestellt) 22%, WEIZENmehl IPS, VollRAHM, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), pflanzliche Fette und Öle (Shea, Rapsöl), Wasser, Gewürzzubereitung (Speisesalz (jodiert), Glucosesirup, Gewürze (Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Knoblauch, Lauch), Saccharose, Hefeextrakt), Kochsalz (jodiert)

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'070
Energiewert kcal:	256
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9.1 g
Kohlenhydrate:	15 g
davon Zucker:	0.49 g
Nahrungsfaser:	0.64 g
Eiweiss:	11 g
Salz:	0.7 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, 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
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



654411

Tarte au fromage Ø 32cm HB coupée en 8 tranches

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: TK-Produkte
Date d'entrée: 12.10.2011
Mutation dernière: 26.02.2019 / CS

Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur:

Conservation au congélateur: 150 jours

Délai de consommation:

Stockage:

non emballé:

à température ambiante

refroidi à 5°C

surgelé à -18°C

emballé:

Données logistiques/divers:

Stück pro Karton: 2
Karton pro Lage: 4
Lage pro Palette: 9
Code EAN: 7640146848147
Backprogramm: 14

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	1'800	1'770	1'830
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	320	320	320
hauteur en mm:	35	35	35
remarques:	Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt		

Analyse sensorielle:

forme: rond
surface: lisse
couleur de la croûte: jaune d'ore
vue en coupe: serré
goût: épicé, de fromage

Déclaration

LAIT entier, mélange de fromage à pâte dure (au LAIT cru) 22%, farine de FROMENT IPS, CRÈME entière, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), graisses et huiles végétales (karité, huile de colza), eau, préparation d'épices (sel de cuisine (iodé), sirop de glucose, épices (poivre, noix de muscade, oignon, ail, poireau), saccharose extrait de levure), sel de cuisine (iodé)

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kj:	1'070
valeur énergétique kcal:	256
graisse:	17 g
dont acides gras saturés:	9.1 g
glucides:	15 g
dont sucre:	0.49 g
fibres:	0.64 g
protéines:	11 g
sel:	0.7 g

Contenu:

gluten, froment, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

soja et ses produits, 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.