



BERTSCHI

Spezifikation



663200

Apfelstrudel 136g GTG

Karton à 50 Stück

mindestens haltbar bis:

IPS - Zutatenzertifizierung

Artikelgruppe: TK-Produkte
Eingabe-Datum: 08.10.2011
Letzte Mutation: 10.02.2021 / AGA

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt: 120 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: 50
Karton pro Lage: 8
Lage pro Palette: 10
Masse Karton (LxBxH): 394x295x167 mm
EAN: 7640146840615
Backprogramm: 10

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	110	100	120
Länge in mm:	120	110	130
Durchmesser/Breite in mm:	70	60	80
Höhe in mm:	35	30	40
Bemerkungen:	Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt		

Sensorik:

Form: rechteckig
Oberfläche: Gitter, mit Apfeldekor
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: blättrig, mit Apfelfüllung
Geschmack: fruchtig nach Äpfeln, süß
Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Apfelwürfel 25%, BUTTER, Wasser, Zucker, Apfelfüllung 5% [Äpfel, Wasser, Apfelpüree, Zucker, Apfelsaftkonzentrat, modifizierte Stärke, natürliches Apfelaroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat], Sultaninen [mit Baumwollsaatöl], Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Hefe, HASELNÜSSE 2%, MANDELN, Crèmepulver (Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, getrockneter Glukosesirup, Kartoffeleiweiss, Kartoffelstärke, Karottensaftkonzentrat, natürliches Vanillearoma, Vanillesamen), VollMILCHpulver, Kochsalz (jodiert), modifizierte Stärke, WEIZENGLUTEN, GERSTENmalz, modifizierte Kartoffelstärke, Zitronen 1%, Zitronenschale (Geriebene Zitronenschalen, Zucker, Wasser, natürliches Zitronenaroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, NatriummetabiSULFIT, Farbstoff: Carotin), MagerMILCHpulver, Glucosesirup, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Karottensaftkonzentrat, Kartoffelstärke, Zimt, Kartoffeleiweiss, Kardamomen, natürliches Bourbon Vanillearoma, Vanilleschoten

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'360
Energiewert kcal:	325
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9 g
Kohlenhydrate:	43 g
davon Zucker:	7.5 g
Nahrungsfaser:	7 g
Eiweiss:	5.5 g
Salz:	0.65 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Milch/Lactose, Eier, Schwefeldioxid/Sulfite, Haselnüsse, Mandeln

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Walnüsse

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



663200

Strudel aux pommes 136 g TG

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: TK-Produkte
Date d'entrée: 08.10.2011
Mutation dernière: 10.02.2021 / AGA

Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur:

Conservation au congélateur: 120 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: 50
Karton pro Lage: 8
Lage pro Palette: 10
Code EAN: 7640146840615
Backprogramm: 10

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	110	100	120
longueur en mm:	120	110	130
diamètre/largeur en mm:	70	60	80
hauteur en mm:	35	30	40
remarques:	Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt		

Analyse sensorielle:

forme: rectangulaire
surface: grille, avec un décor de pomme
couleur de la croûte: doré
vue en coupe: feuilleté, avec remplissage de pommes
goût: fruité de pommes, sucré

Déclaration

farine de FROMENT IPS, cubes de pomme 25%, BEURRE, eau, sucre, remplissage de pomme 5% [pomme, eau, purée de pommes, sucre, jus de pomme concentré, amidon modifié, arôme naturel de pomme, acidifiant: acide citrique, conservateur: sorbate de potassium], raisins sultanines [avec cotonnier], OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), levure, NOISETTES 2%, AMANDES, Crème en poudre (sucre, amidon de pomme de terre modifié, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, sirop de, glucose déshydraté, protéines de pomme de terre, amidon de pomme de terre, jus de carotte concentré, arôme naturel, de vanille, graines de vanille), poudre de LAIT entier, sel de cuisine (iodé), amido modifié, GLUTEN de FROMENT, malt d'ORGE, fécule de pomme de terre modifiée, citrons 1%, zeste de citron (zeste de citron râpé, sucre, eau, arôme naturel de citron, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, métabiSULFIT de sodium, colorant : carotène), LAIT écrémé en poudre, sirop de glucose, émulsifiant: ester monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, jus de carotte concentré, fécule de pommes de terre, cannelle, protéine de pomme de terre, cardamome, arôme de bourbon vanille naturel, gousse de vanille

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'360
valeur énergétique kcal:	325
graisse:	16 g
dont acides gras saturés:	9 g
glucides:	43 g
dont sucre:	7.5 g
fibres:	7 g
protéines:	5.5 g
sel:	0.65 g

Contenu:

gluten, froment, orge, lait/lactose, oeufs, sulfites, noisettes, amandes

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, noix

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.