



BERTSCHI

Spezifikation



666000

Gemüsestrudel 140g GTG

Karton à 50 Stück

mindestens haltbar bis:

IPS - Zutatenertifizierung

Artikelgruppe: TK-Produkte
Eingabe-Datum: 04.11.2013
Letzte Mutation: 28.01.2021 / AGA

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: 50
Karton pro Lage: 8
Lage pro Palette: 10
Masse Karton (LxBxH): 393x294x137 mm
EAN: 7640146846228
Backprogramm: 11

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	120	110	130
Länge in mm:	180	170	190
Durchmesser/Breite in mm:	40	37	43
Höhe in mm:	35	33	37
Bemerkungen:	Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt		

Sensorik:

Form: länglich, rechteckig
Oberfläche: mit Kernen
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: blättrig, mit Gemüsefüllung
Geschmack: würzig, nach Gemüse
Bemerkungen: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Deklaration

WEIZENmehl IPS, BUTTER 12%, MAGERQUARK, Wasser, Karotten 6%, Broccoli 6%, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Hartkäsemischung (aus ROHMILCH hergestellt), Maiskörner 5%, Zucchini 4%, Zwiebeln 3%, Kohlraben 3%, Peperoni rot, Peperoni gelb, Peperoni grün 3%, Lauch 3%, Hefe, Zucker, Sonnenblumenkerne, SESAM, HAFERflocken, Kochsalz (jodiert), Leinsamen, VollMILCHpulver, WEIZENGLUTEN, GERSTENmalz, Muskatnuss, Oregano, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Paprikapulver, Chili, Pfeffer

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'050
Energiewert kcal:	249
Fett:	7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3.5 g
Kohlenhydrate:	36 g
davon Zucker:	2.5 g
Nahrungsfaser:	3 g
Eiweiss:	10 g
Salz:	1.1 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Hafer, Sesam und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

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



666000

Strudel aux légumes 140 g GTG

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: TK-Produkte
Date d'entrée: 04.11.2013
Mutation dernière: 28.01.2021 / AGA

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 50
Karton pro Lage 8
Lage pro Palette 10
Code EAN: 7640146846228
Backprogramm: 11

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	120	110	130
longueur en mm:	180	170	190
diamètre/largeur en mm:	40	37	43
hauteur en mm:	35	33	37

remarques: Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Analyse sensorielle:

forme: oblong, rectangulaire
surface: avec graines
couleur de la croûte: jaune d'or
vue en coupe: feuilleté, avec remplissage de légumes
goût: épicé, de légumes
remarques: Les détails se rapportent au produit cuit

Déclaration

farine de FROMENT IPS, BEURRE 12%, SÉRÉ maigre, eau, carottes 6%, brocoli 6%, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), mélange de fromage à pâte dure (au LAIT cru), grains de maïs 5%, courgettes 4%, oignons 3%, chou-rave 3%, poivron rouge, poivron jaune, poivron vert 3%, poireau 3%, levure, sucre, graines de tournesol, SESAME, flocons d'AVOINE, sel de cuisine (iodé), graines de lin, poudre de LAIT entier, GLUTEN de FROMENT, malt d'ORGE, noix de muscade, origan, émulsifiant: ester monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, poudre de paprika, chili, poivre

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'050
valeur énergétique kcal:	249
graisse:	7 g
dont acides gras saturés:	3.5 g
glucides:	36 g
dont sucre:	2.5 g
fibres:	3 g
protéines:	10 g
sel:	1.1 g

Contenu:

gluten, froment, orge, avoine, sésame et ses produits, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

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 aérobés 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.