



BERTSCHI Spezifikation

67600

Chäs-Chüechli Ø 10cm 120 g

IPS - Zutatenertifizierung

Artikelgruppe: Pikantes
Eingabe-Datum: 09.02.2006
Letzte Mutation: 15.06.2023 / AGA

Beschreibung:

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

Lagerung:

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

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146839664

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	120	115	130
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	100	100	100
Höhe in mm:	40	35	45
Bemerkungen:	Das Chüechli hat immer die gleiche Grösse da es in einer Form gebacken wird		

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: uneben, zart
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: sattporig
Geschmack: pikant, würzig nach Käse

Deklaration

VollMILCH, Hartkäsemischung (aus ROHMILCH hergestellt) 25%, WEIZENmehl IPS, VollRAHM, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Wasser, pflanzliche Fette und Öle (Sheafett, Rapsöl), WEIZENmehl IPS, BUTTER, Gewürzubereitung (Speisesalz (jodiert), Glucosesirup, Gewürze (Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Knoblauch, Lauch), Saccharose, Hefeextrakt), Kochsalz (jodiert)

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'248
Energiewert kcal:	300
Fett:	21 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	17 g
davon Zucker:	2.7 g
Nahrungsfaser:	0.9 g
Eiweiss:	11 g
Salz:	1.3 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

67600

Ramequin au fromage Ø 10cm 120 g

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: Pikantes
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 15.06.2023 / AGA

Description:

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

Stockage:

non emballé:	<input checked="" type="checkbox"/>	à température ambiante	<input type="checkbox"/>	refroidi à 5°C	<input type="checkbox"/>	surgelé à -18°C
emballé:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146839664

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	120	115	130
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	100	100	100
hauteur en mm:	40	35	45

remarques: Das Chüechli hat immer die gleiche Grösse da es in einer Form gebacken wird

Analyse sensorielle:

forme: rond
surface: inégal, tendre
couleur de la croûte: jaune d'or
vue en coupe: à pores serrés
goût: épicé de fromage

Déclaration

LAIT entier, mélange de fromage à pâte dure (au LAIT cru) 25%, farine de FROMENT IPS, CRÈME entière, OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), eau, graisses végétales (beurre de karité, huile de colza), farine de FROMENT IPS, BEURRE, 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:	1'248
valeur énergétique kcal:	300
graisse:	21 g
dont acides gras saturés:	12 g
glucides:	17 g
dont sucre:	2.7 g
fibres:	0.9 g
protéines:	11 g
sel:	1.3 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.