



BERTSCHI Spezifikation



685200

Studentenschnitte 100g TK

Karton à 40 Stück

mindestens haltbar bis:

IPS - Zutatenertifizierung

Artikelgruppe: TK-Produkte
Eingabe-Datum: 13.02.2014
Letzte Mutation: 21.01.2021 / 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: 40
Karton pro Lage: 8
Lage pro Palette: 10
Masse Karton (LxBxH): 393x294x137 mm
EAN: 7640146846426

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	100	95	110
Länge in mm:	60	55	65
Durchmesser/Breite in mm:			
Höhe in mm:	38	33	43

Sensorik:

Form: dreieckig
Oberfläche: filiert, unregelmässig
Krustenfarbe: dunkelbraun
Schnittbild: satt, unregelmässig
Geschmack: aromatisch, würzig

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Zucker, VollMILCH, Bäckereimarmelade [Himbeermark, Apfelmark, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulatoren: Natriumcitrate, Diphosphate, Aroma, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat], Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Wasser, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Sonnenblumenöl, HASELNÜSSE 7%, BUTTER, Fettglasur dunkel (Zucker, pflanzliche Fette [Kokosnuss, Shea, Illipe], Kakaopulver, Kakaomasse, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanille-Aroma), Fettglasur weiss (Zucker, pflanzliche Fette [Kokosnuss, Shea, Illipe], MagerMILCHpulver, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanille-Aroma), VOLLEIpulver (Bodenhaltung), MOLKENpulver, MagerMILCHpulver, Kakaopulver 2%, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJA-Lecithin, Vanillin) 2%, MANDELN 2%, Schokoladenpulver 1% [Zucker, Kakaopulver, Kakaobutter, Vanillin-Aroma, Kakao], Zimt, Backtriebmittel: Diphosphate, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, WEIZENstärke, Vanillinzucker, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Backtriebmittel: Calciumphosphat, Zitronenschale (Geriebene Zitronenschalen, Zucker, Wasser, natürliches Zitronenaroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, NatriummetabiSULFIT, Farbstoff: Carotin), Konservierungsstoff: Sorbinsäure, Kochsalz (jodiert), BitterMANDELN 1%, Zitronen 1%, Citrus Fruchtfasern, Aroma, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'802
Energiewert kcal:	432
Fett:	24 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	46 g
davon Zucker:	28 g
Nahrungsfaser:	3.2 g
Eiweiss:	6.7 g
Salz:	0.7 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Soja und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier, Schwefeldioxid/Sulfite, Haselnüsse, Mandeln

Kann enthalten:

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
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



685200

Tranche de l'étudiant 100 g TK

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: TK-Produkte
Date d'entrée: 13.02.2014
Mutation dernière: 21.01.2021 / 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 40
Karton pro Lage 8
Lage pro Palette 10
Code EAN: 7640146846426

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	100	95	110
longueur en mm:	60	55	65
diamètre/largeur en mm:			
hauteur en mm:	38	33	43

Analyse sensorielle:

forme: triangulaire
surface: irrégulier
couleur de la croûte: brun foncé
vue en coupe: serré, irrégulier
goût: aromatique, épicé

Déclaration

farine de FROMENT IPS, sucre, LAIT entier, confiture de boulangerie [marque de framboises, marque de pomme, sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectine, acidifiant: acide citrique, régulateur d'acidité: citrates de sodium, diphosphates, arôme, conservateur: sorbate de potassium], OEUFs entiers suisse (d'élevage au plein air), eau, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), huile de tournesol, NOISETTES 7%, BEURRE, glaçage gras noir (sucre, graisses végétales [noix de coco, karité, illipé], cacao en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine, de tournesol, arôme naturel de vanille), glaçage gras blanc (sucre, graisses végétales [noix de coco, karité, illipé], poudre de LAIT écrémé, beurre de, cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), OEUFS entiers en poudre (élevage au sol), LACTOSÉRUM en poudre, LAIT écrémé en poudre, cacao en poudre 2%, chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, vanilline) 2%, AMANDES 2%, chocolat en poudre 1% [sucre, cacao en poudre, beurre de cacao, arôme vanilline, cacao], cannelle, poudres à lever: diphosphates, poudres à lever: carbonates de sodium, fécule de FROMENT, sucre de vanilline, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : phosphate de calcium, 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), conservateur : acide sorbique, sel de cuisine (iodé), AMANDES amères 1%, citrons 1%, fibres d'agrumes, arôme, gomme de caroube

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'802
valeur énergétique kcal:	432
graisse:	24 g
dont acides gras saturés:	12 g
glucides:	46 g
dont sucre:	28 g
fibres:	3.2 g
protéines:	6.7 g
sel:	0.7 g

Contenu:

gluten, froment, soja et ses produits, lait/lactose, oeufs, sulfites, noisettes, amandes

Contenu possible:

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 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.