



BERTSCHI

Spezifikation



69906

Anis Guezli à 500 g mit IPS Mehl



MEHL
mit 40% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe:
Eingabe-Datum:
Letzte Mutation:

Trockengebäck/Guetzli
10.03.2017
/

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 30 Tage
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist:

Lagerung:

unverpackt:
verpackt:

bei Raumtemperatur

☐
☒

gekühlt bei 5°C

☐
☐

tiefgekühlt bei -18°C

☐
☐

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146837103

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	500	475	515
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	30	25	35
Höhe in mm:	9	8	10

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: rau
Krustenfarbe: weisslich
Schnittbild: satt, feucht
Geschmack: aromatisch nach Anis

Deklaration

Staubzucker, WEIZENmehl IPS, Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Anis 3%, Kirsch (Alkohol)

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'646
Energiewert kcal:	393
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8.5 g
Kohlenhydrate:	58 g
davon Zucker:	21 g
Nahrungsfaser:	4.5 g
Eiweiss:	8.7 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Eier

Kann enthalten:

Milch/Lactose, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln

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)?	Ja
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



69906

Biscuits à l'anis 500 g de farine de qualité IPS



MEHL
avec 40% farine IP-SUISSE

Groupe d'article:
Date d'entrée:
Mutation dernière:

Trockengebäck/Guetzli
10.03.2017
/

Description:

Conservation à température ambi-
ante:
Conservation au réfrigérateur:
Conservation au congélateur:
Délai de consommation:

30 jours

Stockage:

non emballé:
emballé:

à température ambiante

☐
☒

refroidi à 5°C

☐
☐

surgelé à -18°C

☐
☐

Données logistiques/divers:

Code EAN:

7640146837103

Valeurs cibles du produit fini:

poids en g:
longueur en mm:
diamètre/largeur en mm:
hauteur en mm:

Valeurs cibles
500
30
9

valeur inférieure
475
25
8

valeur supérieure
515
35
10

Analyse sensorielle:

forme:
surface:
couleur de la croûte:
vue en coupe:
goût:

rond
rugueux
blanchâtre
serré, humide
aromatique d'anis

Déclaration

sucré en poudre, farine de FROMENT IPS, OEUFs entiers suisse (d'élevage au plein air), anis 3%, liqueur de cerise (alcool)

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:
valeur énergétique kcal:
graisse:
dont acides gras saturés:
glucides:
dont sucre:
fibres:
protéines:

1'646
393
16 g
8.5 g
58 g
21 g
4.5 g
8.7 g

Contenu:

gluten, froment, oeufs

Contenu possible:

lait/lactose, noix, noisettes, amandes

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)?	oui
lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)?	non
végétarien (aucun ingrédient d'origine animale)?	non

Microbiologie:

	valeur de tolérance UFA
germes aérobies mésophiles	<1000000/g
bacillus cereus	<1000/g
escherichia 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.