



BERTSCHI Spezifikation

71203

Kokosmakrönli 70 g verpackt

Artikelgruppe: Trockengebäck/Guetzli
Eingabe-Datum: 03.02.2010
Letzte Mutation: 09.02.2021 / MST

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 15 Tage
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist: 1 Tag

Lagerung:

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

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146832016

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	70	65	75
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	80	76	84
Höhe in mm:	50	47	53

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: rau
Krustenfarbe: goldgelb, weiss
Schnittbild: satt
Geschmack: süss, intensiv nach Kokosnuss

Deklaration

Zucker, Kokosnussflocken 25%, Schweizer EIWISS (aus Freilandhaltung), WEIZENmehl IPS

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'764
Energiewert kcal:	421
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.02 g
Kohlenhydrate:	64 g
davon Zucker:	53 g
Nahrungsfaser:	0.2 g
Eiweiss:	4 g
Salz:	0.06 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)?	Nein
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



71203

Macaron à la noix de coco 70 g emballé

Groupe d'article: Trockengebäck/Guetzli
Date d'entrée: 03.02.2010
Mutation dernière: 09.02.2021 / MST

Description:

Conservation à température ambiante: 15 jours
Conservation au réfrigérateur:
Conservation au congélateur:
Délai de consommation: 1 jour

Stockage:

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

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146832016

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	70	65	75
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	80	76	84
hauteur en mm:	50	47	53

Analyse sensorielle:

forme: rond
surface: rugueux
couleur de la croûte: jaune d'or, blanc
vue en coupe: serré
goût: sucré, intense de noix de coco

Déclaration

sucré, flocons de noix de coco 25%, PROTÉINE suisse (d'élevage au plein air), farine de FROMENT IPS

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'764
valeur énergétique kcal:	421
graisse:	17 g
dont acides gras saturés:	0.02 g
glucides:	64 g
dont sucre:	53 g
fibres:	0.2 g
protéines:	4 g
sel:	0.06 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)?	non
ovo-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf oeufs et miel)?	oui
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.