



BERTSCHI

Spezifikation



71206

Cookie-Herz 80 g verpackt mit IPS Mehl



mit 69% IP-SUISSE Mehl

| | |
|------------------|-----------------------|
| Artikelgruppe: | Trockengebäck/Guetzli |
| Eingabe-Datum: | 30.07.2012 |
| Letzte Mutation: | 07.11.2017 / 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: | 7640146844330 |
|------|---------------|

Sollwerte Endprodukt:

| | Sollwerte | untere Grenze | obere Grenze |
|---------------------------|-----------|---------------|--------------|
| Gewicht in g: | 80 | 76 | 84 |
| Länge in mm: | 100 | 95 | 105 |
| Durchmesser/Breite in mm: | 90 | 85 | 95 |
| Höhe in mm: | 5 | 3 | 7 |

Sensorik:

| | |
|---------------|--------------------------------|
| Form: | Herzform |
| Oberfläche: | mit Schokoladenstücken |
| Krustenfarbe: | hellbraun |
| Schnittbild: | satt, mit Schokoladenstückchen |
| Geschmack: | nach Schokolade, süss |

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Zucker, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJA-Lecithin, Vanillin), BUTTER, Fettglasur dunkel (Zucker, pflanzliche Fette [Kokosnuss, Shea, Illipe], Kakaopulver, Kakaomasse, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches s Vanille-Aroma), Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Vanillinzucker

Nährwerte pro 100g:

| | |
|------------------------------|--------|
| Energiewert kJ: | 2'093 |
| Energiewert kcal: | 500 |
| Fett: | 26 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 14 g |
| Kohlenhydrate: | 63 g |
| davon Zucker: | 32 g |
| Nahrungsfaser: | 3.3 g |
| Eiweiss: | 4.3 g |
| Salz: | 0.01 g |

Enthalten:

Gluten, Weizen, Soja und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier

Kann enthalten:

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)? | 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 |
| Escherichia coli | <100/g |
| Enterobacteriaceae | <100/g |
| Koagulasepositive Staphylokokken | <100/g |
| Listeria 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



71206

Cookie en cœur 80 g emballé de farine de qualité IPS



avec 69% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Trockengebäck/Guetzli
Date d'entrée: 30.07.2012
Mutation dernière: 07.11.2017 / MST

Description:

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

Stockage:

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

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146844330

Valeurs cibles du produit fini:

| | Valeurs cibles | valeur inférieure | valeur supérieure |
|-------------------------|----------------|-------------------|-------------------|
| poids en g: | 80 | 76 | 84 |
| longueur en mm: | 100 | 95 | 105 |
| diamètre/largeur en mm: | 90 | 85 | 95 |
| hauteur en mm: | 5 | 3 | 7 |

Analyse sensorielle:

forme: forme de coeur
surface: avec morceaux de chocolat
couleur de la croûte: brun clair
vue en coupe: serré, avec morceaux de chocolats
goût: de chocolat, sucré

Déclaration

farine de FROMENT IPS, sucre, chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, vanilline), 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), OEUFs entiers suisse (d'élevage au plein air), sucre de vanilline

valeur nutritive par 100g:

| | |
|---------------------------|--------|
| valeur énergétique kJ: | 2'093 |
| valeur énergétique kcal: | 500 |
| graisse: | 26 g |
| dont acides gras saturés: | 14 g |
| glucides: | 63 g |
| dont sucre: | 32 g |
| fibres: | 3.3 g |
| protéines: | 4.3 g |
| sel: | 0.01 g |

Contenu:

gluten, froment, soja et ses produits, lait/lactose, oeufs

Contenu possible:

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)? | 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.