



BERTSCHI

Spezifikation



71218

Linzerörtli 80g verpackt

IPS - Zutatenertifizierung

Artikelgruppe: Kuchen/Kleinkuchen
Eingabe-Datum: 26.04.2017
Letzte Mutation: 11.01.2021 / AGA

Beschreibung:

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

Lagerung:

	bei Raumtemperatur	gekühlt bei 5°C	tiefgekühlt bei -18°C
unverpackt:	☐	☐	☐
verpackt:	☒	☐	☐

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146841919

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	80	75	85
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	90	90	90
Höhe in mm:	20	18	22
Bemerkungen:	Linzerörtli wird in einer Form gebacken		

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: Gitter, Himbeerfüllung sichtbar
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild: Teig mit Himbeerfüllung
Geschmack: süss, leicht nussig, nach Himbeermarmelade

Deklaration

Bäckereimarmelade 44% [Himbeermark, Himbeeren, Apfelmark, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulatoren: Natriumcitrate, Diphosphate, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat], WEIZENmehl IPS, Zucker, HASELNÜSSE 11%, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Zimt, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Backtriebmittel: Diphosphate, WEIZENstärke, Zitronen 1%, Backtriebmittel: Calciumphosphat, Glucosesirup

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'530
Energiewert kcal:	368
Fett:	13 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5.5 g
Kohlenhydrate:	55 g
davon Zucker:	31 g
Nahrungsfaser:	2.6 g
Eiweiss:	5 g
Salz:	0.1 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Eier, Haselnüsse

Kann enthalten:

Milch/Lactose, Walnüsse, 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



71218

Tartelette de Linz 80 g emballé

Certification des ingrédients IPS

Groupe d'article: Kuchen/Kleinkuchen
Date d'entrée: 26.04.2017
Mutation dernière: 11.01.2021 / AGA

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:	☐	☐	☐
emballé:	☒	☐	☐

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146841919

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	80	75	85
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	90	90	90
hauteur en mm:	20	18	22
remarques:	Linzertörtli wird in einer Form gebacken		

Analyse sensorielle:

forme:	rond
surface:	grille, remplissage framboise visible
couleur de la croûte:	doré
vue en coupe:	pâte avec fourrage de framboise
goût:	sucré, discrète de noisettes, de confiture de framboise

Déclaration

confiture de boulangerie 44% [marque de framboise, framboise, marque de pomme, sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectine, acidifiant: acide citrique, régulateur d'acidité: citrates de sodium, diphosphates, conservateur: sorbate de potassium], farine de FROMENT IPS, sucre, NOISETTES 11%, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), OEUFs entiers suisse (d'élevage au plein air), cannelle, poudres à lever: carbonates de sodium, poudres à lever: diphosphates, fécule de FROMENT, citrons 1%, poudres à lever : phosphate de calcium, sirop de glucose

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'530
valeur énergétique kcal:	368
graisse:	13 g
dont acides gras saturés:	5.5 g
glucides:	55 g
dont sucre:	31 g
fibres:	2.6 g
protéines:	5 g
sel:	0.1 g

Contenu:

gluten, froment, oeufs, noisettes

Contenu possible:

lait/lactose, noix, 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
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.