



BERTSCHI Spezifikation



71308

Spitzbueb Aprikosen mini 40 g

Artikelgruppe: Süssgebäck
Eingabe-Datum: 11.04.2013
Letzte Mutation: 30.06.2017 / CS

Beschreibung:

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

Lagerung:

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

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	40	38	42
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:	65	61	69
Höhe in mm:	15	13	17

Sensorik:

Form: rund, am Rand gewellt
Oberfläche: glänzend, glatt
Krustenfarbe: goldgelb
Schnittbild: Zuckerteig mit Aprikosenkonfitüre
Geschmack: nach Aprikosenmarmelade, süss

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Aprikosenmarmelade (Aprikosen, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma, Säureregulator: Natriumcitrat, Diphosphat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat) 22%, Zucker, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Zitronenschale (Geriebene Zitronenschalen, Zucker, Wasser, natürliches Zitronenaroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, NatriummetabiSULFIT, Farbstoff: Carotin), Kochsalz (jodiert)

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'505
Energiewert kcal:	359
Fett:	12 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6.5 g
Kohlenhydrate:	58.6 g
davon Zucker:	16.5 g
Nahrungsfaser:	1.1 g
Eiweiss:	4.8 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Eier, Schwefeldioxid/Sulfite

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:

Aerobe mesophile Keime
Bacillus cereus
Escherichia coli
Enterobacteriaceae
Koagulasepositive Staphylokokken
Listeria monocytogenes
Salmonella spp.

Toleranzwert KBE

<1000000/g
<1000/g
<100/g
<100/g
<100/g
nn/25g
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



71308

Coquin à l'abricot mini 40 g

Groupe d'article: Süssgebäck
Date d'entrée: 11.04.2013
Mutation dernière: 30.06.2017 / CS

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"/>

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	40	38	42
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:	65	61	69
hauteur en mm:	15	13	17

Analyse sensorielle:

forme: rond, le bord est ondulé
surface: brillant, lisse
couleur de la croûte: jaune d'or
vue en coupe: pâte sucrée avec confiture d'abricots
goût: de confiture d'abricot, sucré

Déclaration

farine de FROMENT IPS, confiture d'abricots (abricots, sucre, sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique, arôme, régulateur d'acidité : citrate de sodium, diphosphate, conservateur : sorbate de potassium) 22%, sucre, margarine (graisses végétales (karité, coco), eau, huile de colza, émulsifiant: E471), OEUFS entiers suisse (d'élevage au plein air), 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), sel de cuisine (iodé)

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'505
valeur énergétique kcal:	359
graisse:	12 g
dont acides gras saturés:	6.5 g
glucides:	58.6 g
dont sucre:	16.5 g
fibres:	1.1 g
protéines:	4.8 g

Contenu:

gluten, froment, oeufs, sulfites

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
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.