



BERTSCHI

Spezifikation

71800

Konfekt Hausmarke Bertschi 200g

Artikelgruppe: Diverse
Eingabe-Datum: 22.01.2019
Letzte Mutation: 21.09.2019 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 20 Tage
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist:

Lagerung:

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

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640423610429

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	200	191	209
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:			
Höhe in mm:			
Bemerkungen:	diverse Formen und Grössen in einer Schachtel		

Sensorik:

Form: rund, eckig
Oberfläche: glatt, glänzend, bestäubt, mit Dekor
Krustenfarbe: dunkel, grün, goldgelb
Schnittbild: unregelmässig mit Füllung
Geschmack: süss, nussig, nach Butter- und Pralinecreme

Deklaration

WEIZENmehl, Aprikosenmarmelade (Aprikosen, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma, Säureregulator: Natriumcitrat, Diphosphat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat), BUTTER, Schokoladen Couverture 11% [Zucker Kakaomasse, Kakao-butter, Emulgator: SOJA-Lecithin, Aroma (Vanillin)], Pralinécreme mit Nougatstücken (Zucker, MANDELN, HASELNÜSSE, VollMILCHpulver, Ka-kao-butter, Kakaomasse, pflanzliche Fette und Öle (Kokosfett, Kakaobutter, Sonnenblumenöl, Illipefett, Sheafett), Emulgator: SOJA-Lecithin GERSTENmalzextrakt, Vanillin), Staubzucker (Zucker), Schweizer EIGELB (aus Freilandhaltung), Bäckereimarmelade [Himbeermark, Apfelmark, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulatoren: Natriumcitrat, Diphosphat, Aroma, Konservie-rungsstoff: Kaliumsorbat], MANDELN 5%, Zucker, Überzugsgelée (Wasser, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Carrageen und Johannis-brotkernmehl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Sonnenblumenöl, Säureregulatoren: Natriumcitrate, Calciumcitrat, Konservierungsstoff: Kali-umsorbat), Honig, Wasser, Glucosesirup, Dekor (Zucker, Reismehl, Aroma, Trennmittel: E341), Zitronenschale [Zitronenbestandteile (Schalen, Fasern, Zitronenöl), Fructose, Glucose, Säureregulator: Zitronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, natürliches Aroma], Schweizer EIWEISS (aus Freilandhaltung), BitterMANDELN 1%, Zitronen, Kochsalz (jodiert), Zuckerart (Zucker, Wasser, Glucosesirup, Geliermittel: Agar-Agar, Emulgator: Mono und Diglyceride von, Speisefettsäuren Stabilisator: Johannisbrotkernmehl), Schoko-Dekor [Kakaokerne, Zucker, Kakao-butter, Emulgatoren: SOJA- und Sonnenblumen-Lecithin, Palmkernöl, Kokosfett, Farbstoffe: Titandioxid, Cochenillerot, Gelb-Orange S, Chino-lingelb, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, Vanille], VollRAHM, Farbstoff: E140, Couverture Milch 1% [Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpul-ver, Kakaomasse, LACTOSE, MagerMILCHpulver, BUTTERREINFETT, Emulgator: SOJA-Lecithin, Vanillin], Cremepulver (Zucker, modifizierte Kar-toffelstärke, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, getrockneter Glucosesirup, Kartoffeleiweiss, Kartoffelstärke, Karottensaftkonzentrat, na-türliches Vanillearoma, Vanillesamen), modifizierte Kartoffelstärke, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, Vanillinzucker, Karottensaftkonzent-rat, Kartoffelstärke, Kartoffeleiweiss, natürliches Bourbon Vanillearoma, Vanilleschoten

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	2'074
Energiewert kcal:	495
Fett:	32 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9.6 g
Kohlenhydrate:	48 g
davon Zucker:	36 g
Nahrungsfaser:	5 g
Eiweiss:	7.9 g
Salz:	0.03 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Gerste, Soja und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier, Haselnüsse, Mandeln

Kann enthalten:

Walnüsse

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



71800

Konfekt Hausmarke Bertschi 200g

Groupe d'article: Diverse
Date d'entrée: 22.01.2019
Mutation dernière: 21.09.2019 / CS

Description:

Conservation à température ambiante: 20 jours
Conservation au réfrigérateur:
Conservation au congélateur:
Délai de consommation:

Stockage:

	à température ambiante	refroidi à 5°C	surgelé à -18°C
non emballé:	☐	☐	☐
emballé:	☒	☐	☐

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640423610429

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	200	191	209
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:			
hauteur en mm:			
remarques:	diverse Formen und Grössen in einer Schachtel		

Analyse sensorielle:

forme:	rond, carré
surface:	lisse, brillant, poussiéreux, avec décoration
couleur de la croûte:	foncé, vert, jaune d'or
vue en coupe:	irrégulier avec fourrage
goût:	doux, noisette, au beurre et crème pralinée

Déclaration

farine de FROMENT, 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), BEURRE, chocolat de couverture Lindt 11% [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme, (vanilline)], crème de praline avec des morceaux de nougat (sucre, AMANDES, NOISETTES, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao graisses et huiles végétales (graisse de coco, beurre de cacao, huile de tournesol, beurre de illipé, beurre de kari émulsifiant: lécithine de SOJA, extrait de malt d'orge, vanilline), sucre en poudre (sucre), jaune de OEUFE suisse (d'élevage au plein air), confiture de boulangerie [marque de framboises, marque de pomme, sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectine, acidifiant: acide citrique, régulateur d'acidité: citrate de sodium, diphosphate, arôme, conservateur: sorbate de potassium], AMANDES 5%, sucre, couverture gelée (eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectine, carraghénane, farine de caroube, acidifiant: acide citrique, huile de tournesol, régulateur d'acidité: citrate de sodium, citrate de calcium, conservateur: sorbate de potassium), miel, eau, sirop de glucose, décor (sucre, farine de riz, arôme, agent de démoulage: E341), zeste de citron [composants de citron (zestes, fibres, huile de citron), fructose, glucose, régulateur d'acidité : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, arôme naturel], PROTÉINE suisse (d'élevage au plein air), AMANDES amères 1%, citrons, sel de cuisine (iodé), type de sucre (sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant: agar-agar, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, stabilisant: farine de caroube), décor chocolat [graines de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiants: SOJA-, lécithine de tournesol], huile de, palmiste, graisse de noix de coco, colorants: dioxyde de titane, rouge cochenille, orange jaune, jaune de quinoléine, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé], CRÈME entière, colorant: E 140, couverture lait 1% [sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, LACTOSE, poudre de LAIT maigre, BEURRE clarifié, émulsifiant: lécithine de SOJA, vanilline], Crème en poudre (sucre, amidon de pomme de terre modifié, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, sirop de, glucose déshydraté, protéines de pomme de terre, amidon de pomme de terre, jus de carotte concentré, arôme naturel, de vanille, graines de vanille), fécule de pomme de terre modifiée, poudre de LAIT entier, LAIT écrémé en poudre, sucre de vanilline, jus de carotte concentré, fécule de pommes de terre, protéine de pomme de terre, arôme de bourbon vanille naturel, gousse de vanille

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	2'074
valeur énergétique kcal:	495
graisse:	32 g
dont acides gras saturés:	9.6 g
glucides:	48 g
dont sucre:	36 g
fibres:	5 g
protéines:	7.9 g
sel:	0.03 g

Contenu:

gluten, froment, orge, soja et ses produits, lait/lactose, oeufs, noisettes, amandes

Contenu possible:

noix

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
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.