



# BERTSCHI Spezifikation



**73004**

**Halbweissbrotteig 1000 g IPS**



Artikelgruppe: Diverse Verkaufsartikel  
Eingabe-Datum: 09.02.2006  
Letzte Mutation: 08.12.2020 / CS

**Beschreibung:**

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

**Lagerung:**

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

**Logistikdaten/Diverses:**

EAN: 7640146839534

**Sollwerte Endprodukt:**

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	1'000	1'000	1'000
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:			
Höhe in mm:			

**Sensorik:**

Form:  
Oberfläche: glatt  
Krustenfarbe:  
Schnittbild:  
Geschmack: salzig

**Deklaration**

WEIZENhalbweissmehl IPS, Wasser, ROGGENmehl IPS, Kochsalz (jodiert), WEIZENmehl IPS, Hefe

**Nährwerte pro 100g:**

Energiewert kJ:	1'031
Energiewert kcal:	243
Fett:	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.2 g
Kohlenhydrate:	48.3 g
davon Zucker:	4.1 g
Nahrungsfaser:	2.2 g
Eiweiss:	9.5 g
Salz:	1.6 g

**Enthalten:**

Gluten, Weizen, Roggen

**Kann enthalten:**

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier, 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)?	Ja
vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft)?	Ja

**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



73004

Pâte à pain mi-blanc 1000 g IPS



Groupe d'article:

Diverse Verkaufsartikel

Date d'entrée:

09.02.2006

Mutation dernière:

08.12.2020 / CS

### Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur: 1 jour

Conservation au congélateur:

Délai de consommation:

### Stockage:

non emballé:

à température ambiante

refroidi à 5°C

surgelé à -18°C

emballé:

### Données logistiques/divers:

Code EAN:

7640146839534

### Valeurs cibles du produit fini:

poids en g:

Valeurs cibles

1'000

valeur inférieure

1'000

valeur supérieure

1'000

longueur en mm:

diamètre/largeur en mm:

hauteur en mm:

### Analyse sensorielle:

forme:

surface:

lisse

couleur de la croûte:

vue en coupe:

goût:

salé

### Déclaration

farine de FROMENT semi blanche IPS, eau, farine de SEIGLE IPS, sel de cuisine (iodé), farine de FROMENT IPS, levure

### valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ: 1'031

valeur énergétique kcal: 243

graisse: 0.6 g

dont acides gras saturés: 0.2 g

glucides: 48.3 g

dont sucre: 4.1 g

fibres: 2.2 g

protéines: 9.5 g

sel: 1.6 g

**Contenu:**

gluten, froment, seigle

**Contenu possible:**

soja et ses produits, sésame et ses produits, lait/lactose, oeufs, 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)?	oui
végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)?	oui

**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.