



BERTSCHI

Spezifikation



73018

Lebkuchenteig 1000g mit IPS Mehl



mit 63% IP-SUISSE Mehl

Artikelgruppe: Trockengebäck/Guetzli
Eingabe-Datum: 18.11.2016
Letzte Mutation: 08.12.2020 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur: 30 Tage
Haltbarkeit gekühlt:
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640146831835

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	1'000	950	1'050
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:			
Höhe in mm:			

Sensorik:

Form:
Oberfläche: glatt
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild:
Geschmack: aromatisch, nach Lebkuchen

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Honig, Zucker, VollMILCH, Schweizer EIGELB (aus Freilandhaltung), BUTTER, Backtriebmittel: Ammoniumcarbonate, Magnesiumcarbonate, Gewürzmischung (Sternanis, Anis, Koriander, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Ingwer)

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1'336
Energiewert kcal:	319
Fett:	3.5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1.6 g
Kohlenhydrate:	67 g
davon Zucker:	28.5 g
Eiweiss:	6.5 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, 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
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



73018

Pâte à pain d'épices 1000 g de farine de qualité IPS



MEHL
avec 63% farine IP-SUISSE

Groupe d'article: Trockengebäck/Guetzli
Date d'entrée: 18.11.2016
Mutation dernière: 08.12.2020 / CS

Description:

Conservation à température ambiante: 30 jours
Conservation au réfrigérateur:
Conservation au congélateur:
Délai de consommation:

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: 7640146831835

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
pois en g:	1'000	950	1'050
longueur en mm:			
diamètre/largeur en mm:			
hauteur en mm:			

Analyse sensorielle:

forme:
surface: lisse
couleur de la croûte: doré
vue en coupe:
goût: aromatique, de pain d'épice

Déclaration

farine de FROMENT IPS, miel, sucre, LAIT entier, jaune de OEUFS suisse (d'élevage au plein air), BEURRE, agent de levage: bicarbonate d'ammonium, carbonate de magnésium, mélange d'épices (anis étoilé, anis, coriandre, cannelle, girofle, noix de muscade, gingembre)

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1'336
valeur énergétique kcal:	319
graisse:	3.5 g
dont acides gras saturés:	1.6 g
glucides:	67 g
dont sucre:	28.5 g
protéines:	6.5 g

Contenu:

gluten, froment, 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.