



BERTSCHI Spezifikation



75000

Artikelgruppe:
Eingabe-Datum:
Letzte Mutation:

Hefe 500 g

Diverse Verkaufsartikel
09.02.2006
21.11.2019 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist:

3 Tage

Lagerung:

unverpackt:
verpackt:

bei Raumtemperatur

gekühlt bei 5°C

tiefgekühlt bei -18°C

Logistikdaten/Diverses:

EAN:

7640146842008

Sollwerte Endprodukt:

Gewicht in g:
Länge in mm:
Durchmesser/Breite in mm:
Höhe in mm:

Sollwerte

500
150
80
80

untere Grenze

490
145
75
75

obere Grenze

510
155
85
85

Sensorik:

Form:
Oberfläche:
Krustenfarbe:
Schnittbild:
Geschmack:

rechteckig
glatt
braungrau
satt
nach Hefe

Deklaration

Hefe

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:
Energiewert kcal:
Fett:
davon gesättigte Fettsäuren:
Kohlenhydrate:
davon Zucker:
Nahrungsfaser:
Eiweiss:
Salz:

410
98
1.6 g
0.2 g
0.5 g
0.1 g
6.9 g
14 g
0.1 g

Enthalten:

Gluten

Ist das Produkt ...

ovo-lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Eier und Honig)?
ovo-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier und Honig)?
lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig)?
vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft)?

Ja
Ja
Ja
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



75000

Levure 500 g

Groupe d'article: Diverse Verkaufsartikel
Date d'entrée: 09.02.2006
Mutation dernière: 21.11.2019 / CS

Description:

Conservation à température ambiante:
Conservation au réfrigérateur: 3 jours
Conservation au congélateur:
Délai de consommation:

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Données logistiques/divers:

Code EAN: 7640146842008

Valeurs cibles du produit fini:

	Valeurs cibles	valeur inférieure	valeur supérieure
poids en g:	500	490	510
longueur en mm:	150	145	155
diamètre/largeur en mm:	80	75	85
hauteur en mm:	80	75	85

Analyse sensorielle:

forme: rectangulaire
surface: lisse
couleur de la croûte: gris brun
vue en coupe: serré
goût: de levure

Déclaration

levure

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ: 410
valeur énergétique kcal: 98
graisse: 1.6 g
dont acides gras saturés: 0.2 g
glucides: 0.5 g
dont sucre: 0.1 g
fibres: 6.9 g
protéines: 14 g
sel: 0.1 g

Contenu:

gluten

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.