



Spezifikation

Artikelnummer	802030
Artikelbezeichnung	Finnenbrot geschnitten 700g
Sachbezeichnung gemäss LIV	Mischgetreidebrot
Artikelgruppe	Normalbrot
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	länglich, in Tranchen à 14mm geschnitten
Oberfläche	bemehlt, unregelmässig
Krustenfarbe	goldbraun, dunkel
Schnittbild	feinporig, satt
Geschmack	herb, leicht säuerlich
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

gemäss Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, 817.022.16):

Wasser, WEIZENhalbweissmehl IPS, ROGGENmehl IPS 15%, Sonnenblumenkerne 13%, WEIZENSchrot IPS 5%, ROGGENschrot 4%, WEIZENkleie 4%, SOJAschrot 3%, Leinsamen 3%, Kochsalz (jodiert) 2%, WEIZENmalzschrot 2%, ROGGENsauerteig getrocknet 1%, ROGGENmehl getoastet 1%, WEIZENmehl getoastet 1%, Hefe, SOJAmehl 1%, HAFERflocken 0.8%, Gewürze 0.6%.

Kann Dinkel, Eier, Gerste, Haselnüsse, Khorasan-Weizen, Mandeln, Milch & Laktose, Nüsse, Sesamsamen, Walnüsse enthalten.

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

Vegetarier (mit Milch, Eier, Honig)	Ja
Ovo Vegetarier (mit Eier, Honig)	Ja
Lacto Vegetarier (mit Milch, Honig)	Ja
Veganer (ohne Milch, Eier, Honig)	Ja

Spezifikation

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	kann Spuren enthalten
Eier	kann Spuren enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	enthalten
Nüsse	kann Spuren enthalten
Mandeln	kann Spuren enthalten
Haselnüsse	kann Spuren enthalten
Walnüsse	kann Spuren enthalten
Cashewnüsse	nicht enthalten
Pecannüsse	nicht enthalten
Paranüsse	nicht enthalten
Pistazien	nicht enthalten
Macadamianüsse	nicht enthalten
Erdnüsse	nicht enthalten
Sesamsamen	kann Spuren enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

	291 kcal
Energie	1'221 kJ
Fett	9.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.9 g
Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	0.8 g
Ballaststoffe	11 g
Eiweiss	11 g
Salz	1.6 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	5 Tage
Restlaufzeit	5 Tage
Lagerbedingungen	Raumtemperatur
Zusätzliche Hinweise	-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll	Min.	Max.
Länge	145 mm	140 mm	150 mm
Durchmesser / Breite	80 mm	75 mm	85 mm
Höhe	105 mm	100 mm	110 mm
Gewicht	700.00 g	685.00 g	715.00 g

9. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keime	< 100'000 KBE/g
Hefe	< 1'000 KBE/g
Schimmel	< 1'000 KBE/g

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikdaten

EAN	7640423614304
Gebindeart	

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	1
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	1
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	1

10.3 Konformität

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.

11. Qualitätssicherung

11.1 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.

11.2 Gentechnologie

Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Es werden auch keine Zutaten verarbeitet, die aus GVO hergestellt werden, (einschliesslich Zusatzstoffe und Aromen).

11.3 Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

12. 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.

Änderungsgrund:

Erstellt/Geändert: Administrator

Datum: 06.04.2025