



Spezifikation

Artikelnummer 802048

Artikelbezeichnung Vollkornbrot 1000g IPS

Artikelgruppe Normalbrot

Label IPS



1. Produktbeschreibung

Form länglich

Oberfläche bemehlt, unregelmässig

Krustenfarbe dunkelbraun
Schnittbild feinporig körnig
Geschmack säuerlich

Produktionsland Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

Ruchmehl IPS (aus WEIZEN), Wasser, WEIZENschrot IPS, WEIZENhalbweissmehl IPS, Hefe, Kochsalz (jodiert), WEIZENmehl IPS, Tafelessig mit Kräuterextrakt (Tafelessig [Branntweinessig, Apfelessig], Wasser, Kräuterextrakt, Kochsalz [jodiert], Würze [mit SOJA], Zucker, Antioxidationsmittel: SCHWEFELDIOXID), WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), VollMILCHpulver,

WEIZENquellmehl, Acerolapulver.

Kann Dinkel, Eier, Gerste, Hafer, Haselnüsse, Khorasan-Weizen, Mandeln, Nüsse, Roggen, Sesamsamen, Walnüsse enthalten.

Spezifikation

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

Vegetarier (mit Milch, Eier, Honig)JaOvo Vegetarier (mit Eier, Honig)NeinLacto Vegetarier (mit Milch, Honig)JaVeganer (ohne Milch, Eier, Honig)Nein

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	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	enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

	192 kcal
Energie	814 kJ
Fett	1.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	0.6 g
Ballaststoffe	3.9 g
Eiweiss	6.7 g
Salz	1.8 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion 1 Tag
Restlaufzeit 1 Tag

Lagerbedingungen Raumtemperatur

Zusätzliche Hinweise

7. Zubereitungsangaben

Spezifikation			
Backprogramm			

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.		
Länge	430	mm	400	mm	450	mm	
Durchmesser / Breite	120	mm	110	mm	130	mm	
Höhe	91	mm	89	mm	93	mm	
Gewicht	1'000.00	g	950.00	g	1'050.00	g	

Mikrobiologie

 Aerobe mesophile Keime
 < 100'000 KBE/g</td>

 Hefe
 < 1'000 KBE/g</td>

 Schimmel
 < 1'000 KBE/g</td>

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikdaten

EAN 7640146830043

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 gegebenfalls 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