



# **Spezifikation**

Artikelnummer 802073

Artikelbezeichnung Dinkelbrot 320g IPS

**Artikelgruppe** Normalbrot

**Label** IPS



#### 1. Produktbeschreibung

Form rund

Oberfläche aufgerissen, bemehlt

Krustenfarbe goldbraun Schnittbild mittelporig

Geschmack feinmundig, bekömmlich
Produktionsland Hergestellt in der Schweiz

#### 2. Zutaten

gemäss Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, 817.022.16): UrDINKEL-Halbweissmehl IPS 52%, Wasser, Kartoffelflocken, Grahammehl (aus WEIZEN) IPS, WEIZENmehl IPS, VollMILCHpulver, Hefe, Kochsalz (jodiert), WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), WEIZENquellmehl, Acerolapulver, ROGGENmehl geröstet. Kann Eier, Gerste, Hafer, Haselnüsse, Khorasan-Weizen, Mandeln, Nüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Walnüsse enthalten.

# 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

# Spezifikation

# 4. Allergene

	enthalten
Milch & Laktose	enthalten
Eier	kann Spuren enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	kann Spuren 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:

	266 kcal
Energie	1'126 kJ
Fett	2.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	49 g
davon Zucker	1.9 g
Ballaststoffe	6.2 g
Eiweiss	9.3 g
Salz	2.2 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

## 6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion 1 Tag
Restlaufzeit 1 Tag

Lagerbedingungen Raumtemperatur

Zusätzliche Hinweise

# 7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

### 8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.		
Länge	0	mm	0	mm	0	mm	
Durchmesser / Breite	145	mm	140	mm	155	mm	
Höhe	95	mm	90	mm	100	mm	
Gewicht	320.00	g	305.00	g	340.00	g	

#### 9. Mikrobiologie

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

#### 10. Verpackungsangaben

#### 10.1 Logistikdaten

EAN	7640146832764
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