# Spezifikation

| | |
|---|---|
| **Artikelnummer** | 802504 |
| **Artikelbezeichnung** | Emmer Urgetreidebrot 700g IPS |
| **Artikelgruppe** | Normalbrot |
| **Label** | IPS |

## 1. Produktbeschreibung

| | |
|---|---|
| Form | unregelmässig, rund |
| Oberfläche | aufgerissen, bemehlt |
| Krustenfarbe | braun |
| Schnittbild | unregelmässige Porung |
| Geschmack | herb, rustikal |
| Produktionsland | Hergestellt in der Schweiz |

## 2. Zutaten

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

EMMERmehl IPS 46%, Ruchmehl IPS (aus WEIZEN), Wasser, Kochsalz (jodiert), ROGGENmehl IPS, WEIZENGLUTEN, WEIZENmehl IPS, Dextrose (aus Mais), Hefe, Acerolapulver, Branntweinessig, WEIZENstärke.
Kann Dinkel, Eier, Gerste, Hafer, Haselnüsse, Khorasan-Weizen, Mandeln, Milch & Laktose, Nüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, 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 |

## 4. Allergene

| | |
|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide | enthalten |
| Milch & Laktose | kann Spuren 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:

| | |
|---|---|
| Energie | 257 kcal<br>1'087 kJ |
| Fett | 1.6 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.2 g |
| Kohlenhydrate | 48 g |
| davon Zucker | 0.5 g |
| Ballaststoffe | 3.1 g |
| Eiweiss | 10 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 | 235 | mm | 225 | mm | 245 | mm |
| Durchmesser / Breite | 150 | mm | 140 | mm | 160 | mm |
| Höhe | 80 | mm | 70 | mm | 90 | 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 | 7640423616209 |
| 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