



Spezifikation

Artikelnummer	802556
Artikelbezeichnung	Fitnessbrötli Party 50g
Artikelgruppe	Kleinbrot_Party
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	rechteckig
Oberfläche	mit Haselnüssen
Krustenfarbe	hellbraun
Schnittbild	feinporig, mit Früchten und Haselnüssen
Geschmack	fruchtig, nussig
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Dörrfrüchte gezuckert (Aprikosen [mit Konservierungsstoff: SCHWEFELDIOXID], Sultaninen (Baumwollsamensöl), Feigen, Datteln [mit Reismehl], Bananen [mit Stabilisator: Calciumchlorid], Ananas [mit Säuerungsmittel: Citronensäure], Zucker), Wasser, HASELNÜSSE, Zucker IPS in Massenbilanz, Hefe, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Sonnenblumenöl, Grahammehl (aus WEIZEN) IPS, Sonnenblumenkerne, VollMILCHpulver, MANDELN, Kochsalz (jodiert), WEIZENGLUTEN, WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), WEIZENquellmehl, Zitronen, BitterMANDELN, Acerolapulver.

Kann Dinkel, Gerste, Hafer, Khorasan-Weizen, Roggen, Sesamsamen, Sojabohnen, Walnüsse enthalten.

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

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

Spezifikation

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	enthalten
Eier	enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	kann Spuren enthalten
Nüsse	enthalten
Mandeln	enthalten
Haselnüsse	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:

Energie	339 kcal
	1'426 kJ
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.2 g
Kohlenhydrate	49 g
davon Zucker	22 g
Ballaststoffe	4.7 g
Eiweiss	8.6 g
Salz	0.87 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	1 Tag
Restlaufzeit	1 Tag
Lagerbedingungen	Raumtemperatur
Zusätzliche Hinweise	-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll	Min.	Max.
Länge	65 mm	60 mm	70 mm
Durchmesser / Breite	65 mm	60 mm	70 mm
Höhe	30 mm	25 mm	35 mm
Gewicht	50.00 g	45.00 g	55.00 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	7640423614076
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: 13.04.2025