



Spezifikation

Artikelnummer 802620

Artikelbezeichnung Semmel mini 20g IPS

Artikelgruppe Kleinbrot_Mini

Label IPS



1. Produktbeschreibung

Form rund

Oberfläche glatt, aufgerissen
Krustenfarbe goldgelb, hell
Schnittbild feinporig

Geschmack leicht bekömmlich, neutral Produktionsland Hergestellt in der Schweiz

Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Wasser, WEIZENhalbweissmehl IPS, Hefe, Kochsalz (jodiert), Margarine gehärtet (Rapsöl raffiniert, Rapsöl gehärtet, Wasser, Olivenöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), WEIZENprotein, Dextrose (aus Mais), VollMILCHpulver, WEIZENquellmehl, Acerolapulver.

Kann Eier, Haselnüsse, 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:

	284 kcal
Energie	1'202 kj
Fett	2.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.8 g
Kohlenhydrate	53 g
davon Zucker	0.9 g
Ballaststoffe	3.4 g
Eiweiss	11 g
Salz	1.7 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	46	mm	44	mm	48	mm	
Höhe	44	mm	42	mm	46	mm	
Gewicht	20.00	g	18.00	g	22.00	g	

9. 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 7640146835246 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: 12.01.2025