



Spezifikation

Artikelnummer	803023
Artikelbezeichnung	Rhabarber-Wähe Ø 32cm 1650g
Artikelgruppe	Wähen_Frucht/Süss
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	rund, in einer Form gebacken
Oberfläche	mit Rhabarber, bestäubt
Krustenfarbe	goldgelb
Schnittbild	Teig mit Füllung und Rhabarber
Geschmack	süss, leicht säuerlicher Rhabarbergeschmack
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

Rhabarber 39%, VollMILCH, WEIZENmehl IPS, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), VollRAHM, Zucker IPS mit Mengenausgleich, Fett (Rapsöl raffiniert, Rapsöl gehärtet, Wasser, Olivenöl), MANDELN, Wasser, Glanzgelee (Wasser, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulatoren: Diphosphate, Calciumphosphate, Kaliumcitrate, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Aroma), Crèmepulver (Maisstärke, Zucker, Farbstoff: Beta-Carotin, Riboflavin, Vanillin), Dekor (Traubenzucker, WEIZENstärke, Rapsöl [vollständig gehärtet], Holl Rapsöl, Zucker, Aroma), Kochsalz (jodiert).
Kann Haselnüsse, Sojabohnen 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	kann Spuren enthalten
Walnüsse	nicht enthalten
Cashewnüsse	nicht enthalten
Pecannüsse	nicht enthalten
Paranüsse	nicht enthalten
Pistazien	nicht enthalten
Macadamianüsse	nicht enthalten
Erdnüsse	nicht enthalten
Sesamsamen	nicht enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

	162 kcal
Energie	676 kJ
Fett	8.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.6 g
Kohlenhydrate	16 g
davon Zucker	6.2 g
Ballaststoffe	1.8 g
Eiweiss	4.1 g
Salz	0.27 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	0 mm	0 mm	0 mm
Durchmesser / Breite	320 mm	320 mm	320 mm
Höhe	35 mm	30 mm	40 mm
Gewicht	1'650.00 g	1'600.00 g	1'750.00 g

9. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g
Bacillus cereus	< 1'000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 100 KBE/g
Koagulase positive Staphylokokken	< 100 KBE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
Hefe	
Schimmel	

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikdaten

EAN	7640146838063
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: 11.02.2025