



## Spezifikation

<b>Artikelnummer</b>	803125
<b>Alte Artikelnummer</b>	56040
<b>Artikelbezeichnung</b>	Grittibänz Nr.4 660g IPS Mehl
<b>Artikelgruppe</b>	Normalbrot
<b>Label</b>	IPS Mehl



### 1. Produktbeschreibung

Form	Grittibänzform
Oberfläche	mit Hagelzucker bestreut, mit Dekor
Krustenfarbe	goldgelb
Schnittbild	feinporig
Geschmack	feinmundig
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

### 2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Wasser, Zucker IPS mit Mengenausgleich, BUTTER, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), vorfermentierte Hefe (Hefe, WEIZENmahlerzeugnisse, Acerolasaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, WEIZENkleber), Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Zucker, Kochsalz (jodiert), Zitronen, Sultaninen blau (mit Sonnenblumenöl), Glucosesirup.

Kann Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, 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	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:

	293 kcal
Energie	1'234 kJ
Fett	7.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.1 g
Kohlenhydrate	47 g
davon Zucker	9.2 g
Ballaststoffe	2.7 g
Eiweiss	7.5 g
Salz	1.2 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

### 6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion

1 Tag

Lagerbedingungen

Raumtemperatur

Zusätzliche Hinweise

-

### 7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

## Spezifikation

---

### 8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.
Länge	440	mm	400	mm	500 mm
Durchmesser / Breite	200	mm	180	mm	230 mm
Höhe	55	mm	50	mm	60 mm
Gewicht	660.00	g	600.00	g	700.00 g

### 9. Mikrobiologie

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

### 10. Verpackungsangaben

#### 10.1 Logistikdaten

EAN	7640146842978
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: 14.04.2024