



## Spezifikation

<b>Artikelnummer</b>	803173
<b>Artikelbezeichnung</b>	Huusbrot 1000g HB IPS, SGA
<b>Sachbezeichnung gemäss LIV</b>	pain de froment, congelé IPS
<b>Artikelgruppe</b>	Normalbrot
<b>Label</b>	IPS, Suisse Garantie
<b>Zertifizierungsstelle</b>	q.inspecta GmbH, ProCert AG



### 1. Produktbeschreibung

Form	länglich, in Tranchen 22mm geschnitten
Oberfläche	bemehlt, unregelmässig
Krustenfarbe	goldbraun, dunkel
Schnittbild	satte, feuchte Kruste
Geschmack	herb, leicht säuerlich
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

### 2. Zutaten

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

WEIZENhalbweissmehl IPS, Wasser, WEIZENmehl IPS, WEIZENkleie IPS, ROGGENmehl IPS, Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, Hefe, WEIZENprotein, GERSTENmalzmehl geröstet, Nährhefe, Acerolapulver.

Kann Eier, 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)	Ja
Veganer (ohne Milch, Eier, Honig)	Nein

## Spezifikation

### 4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	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:

Energie	257 kcal
	1'086 kJ
Fett	1.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	48 g
davon Zucker	1.1 g
Ballaststoffe	6.7 g
Eiweiss	9.0 g
Salz	2.3 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

### 6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	180 Tage
Restlaufzeit	135 Tage
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei mindestens -18°C
Zusätzliche Hinweise	- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

### 7. Zubereitungsangaben

Backprogramm	1 HB Gross- und Spezialbrot 1
--------------	-------------------------------

## Spezifikation

---

### 8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	380	mm	360	mm	400	mm
Durchmesser / Breite	125	mm	115	mm	135	mm
Höhe	90	mm	85	mm	95	mm
Gewicht	1'000.00	g	900.00	g	1'050.00	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	7640146846556
Gebindeart	Karton #6 587 x 388 x 167 mm

#### 10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	6
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	4
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	9

#### 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: 25.02.2025