



Spezifikation

Artikelnummer	803215
Artikelbezeichnung	Züri-Chorn rustico 530g HB IPS
Sachbezeichnung gemäss LIV	Weizenbrot vorgebacken, gefroren, IPS
Artikelgruppe	Normalbrot
Label	IPS
Zertifizierungsstelle	ProCert AG



1. Produktbeschreibung

Form	länglich, gedreht
Oberfläche	mit Kernen bestreut
Krustenfarbe	dunkelbraun
Schnittbild	unregelmässig mit Löchern
Geschmack	rustikal, sehr rösche gut gebackene Kruste
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Wasser, Kochsalz (jodiert), Hefe, HAFERflocken 0.5%, SESAM 0.5%, Sonnenblumenkerne 0.5%, Tafelessig mit Kräuterextrakt (Tafelessig [Branntweinessig, Apfelessig], Wasser, Kräuterextrakt, Kochsalz [jodiert], Würze [mit SOJA], Zucker, Antioxidationsmittel: SCHWEFELDIOXID), GERSTENmalzmehl geröstet, Leinsamen 0.2%. Kann Eier, Haselnüsse, Mandeln, Milch & Laktose, Nüsse, Walnüsse enthalten.

Spezifikation

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

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

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	kann Spuren enthalten
Eier	kann Spuren enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	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	enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

Energie	190 kcal 802 kJ
Fett	1.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	<0.5 g
Ballaststoffe	3.1 g
Eiweiss	5.8 g
Salz	1.8 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

Spezifikation

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

1 HB Gross- und Spezialbrot 1

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	300	mm	280	mm	320	mm
Durchmesser / Breite	90	mm	85	mm	95	mm
Höhe	65	mm	60	mm	70	mm
Gewicht	500.00	g	520.00	g	480.00	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	7640423613987
Gebindeart	Karton #6 587 x 388 x 167 mm

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	12
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: 26.02.2025