



Spezifikation

Artikelnummer	803284
Artikelbezeichnung	Chocorello gross 135g HB IPS
Sachbezeichnung gemäss LIV	Weizenbrötchen, gefroren IPS
Artikelgruppe	Kleinbrot_Normal
Label	IPS
Zertifizierungsstelle	ProCert AG



1. Produktbeschreibung

Form	länglich
Oberfläche	zweimal eingeschnitten, leicht bemehlt
Krustenfarbe	goldbraun
Schnittbild	feinporig, mit Kernen durchzogen
Geschmack	herb, leicht säuerlich
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS 52%, Wasser, WEIZENvollkornmehl IPS 13%, Sonnenblumenkerne 4%, Sonnenblumenöl, Hefe, SESAM 1%, Kochsalz (jodiert), Buchweizenschrot 1%, Leinsamen 1%, WEIZENSauerteig getrocknet 1%, WEIZENprotein 0.4%, ROGGENmehl geröstet 0.1%, Nährhefe, Acerolapulver 0.0%.

Kann Eier, Haselnüsse, Mandeln, Milch & Laktose, Nüsse, Sojabohnen, 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	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	enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

Energie	304 kcal 1'279 kJ
Fett	7.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.9 g
Kohlenhydrate	46 g
davon Zucker	<0.5 g
Ballaststoffe	5.0 g
Eiweiss	11 g
Salz	1.7 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	150 Tage
Restlaufzeit	112 Tage
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei mindestens -18°C
Zusätzliche Hinweise	-

7. Zubereitungsangaben

Spezifikation

Backprogramm

4 HB Parisette

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	240	mm	220	mm	260	mm
Durchmesser / Breite	64	mm	60	mm	68	mm
Höhe	44	mm	41	mm	47	mm
Gewicht	125.00	g	115.00	g	135.00	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	7640146840004
Gebindeart	Karton #10 587 x 388 x 230 mm

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	50
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: 11.02.2025