



Spezifikation

Artikelnummer	803317
Alte Artikelnummer	621670
Artikelbezeichnung	Spezial Trio Brötchen 9-Korn 120g TKGB IPS, UrDinkel
Sachbezeichnung gemäss LIV	Mischgetreidebrötchen, gefroren IPS
Artikelgruppe	Kleinbrot_Normal
Label	IPS, UrDinkel
Zertifizierungsstelle	Pro Cert AG



1. Produktbeschreibung

Form	drei Brötchen aneinander
Oberfläche	rustikal, geschnitten
Krustenfarbe	hell- bis dunkelbraun
Schnittbild	mittelporig
Geschmack	fein, körnig
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

Spezifikation

WEIZENmehl IPS, Wasser, WEIZENhalbweissmehl IPS, WEIZENVollkornmehl IPS, WEIZENSchrot IPS, Hefe, Kochsalz (jodiert), Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Sonnenblumenkerne, Sonnenblumenöl, ROGGENschrot IPS, Buchweizenschrot, Leinsamen, WEIZENprotein, SESAM, WEIZENSauerteig getrocknet, SOJAschrot, WEIZENquellmehl, Dextrose (aus Mais), VollMILCHpulver, ROGGENmehl IPS, ROGGENmehl geröstet, getrockneter Sauerteig (ROGGEN, WEIZEN), HAFERflocken, Hirseflocken, GERSTENflocken, UrDINKEL-Mehl IPS, Malzmehl (GERSTE, ROGGEN), Säuerungsmittel (Natriumacetate, Milchsäure, Citronensäure), Acerolapulver, Nährhefe, Säureregulator (Weinsäure (L+)).

Kann Eier, Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, 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

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	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	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

Spezifikation

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

	247 kcal
Energie	1'042 kj
Fett	3.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.0 g
Kohlenhydrate	43 g
davon Zucker	<0.5 g
Ballaststoffe	3.8 g
Eiweiss	8.4 g
Salz	1.4 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion

90 Tage

Lagerbedingungen

Tiefgekühlt bei mindestens -18°C

Zusätzliche Hinweise

-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	0	mm	0	mm	0	mm
Durchmesser / Breite	110	mm	110	mm	110	mm
Höhe	50	mm	45	mm	55	mm
Gewicht	120.00	g	115.00	g	130.00	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	7640146847508
Gebindeart	Karton #6 587 x 388 x 167 mm

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	40
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: 26.05.2024