



BERTSCHI



Spezifikation

Artikelnummer	803329
Artikelbezeichnung	Soja-Semmel 100g HB IPS Mehl
Sachbezeichnung gemäss LIV	Weizenrolle mit Soja vorgebacken, gefroren mit IPS-Mehl
Artikelgruppe	Kleinbrot_Normal
Label	IPS Mehl
Zertifizierungsstelle	ProCert AG



1. Produktbeschreibung

Form	rund
Oberfläche	bemehlt, körnig vom Sojaschrot
Krustenfarbe	goldbraun
Schnittbild	feinporig, mit Sojaschrot
Geschmack	intensiver ausgeprägter Sojageschmack
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Wasser, SOJAschrot 14%, Hefe, Kochsalz (jodiert), ROGGENmehl IPS, getrockneter Sauerteig (ROGGEN, WEIZEN), WEIZENquellmehl, WEIZENprotein, Malzmehl (GERSTE, ROGGEN), ROGGENmehl geröstet, Säuerungsmittel (Natriumacetate, Milchsäure, Citronensäure), Nährhefe, Säureregulator (Weinsäure (L+)), Acerolapulver.
Kann Dinkel, Eier, Hafer, Haselnüsse, Khorasan-Weizen, Mandeln, Milch & Laktose, Nüsse, Sesamsamen, Walnüsse enthalten.

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

Spezifikation

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	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	280 kcal
	1'184 kJ
Fett	4.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	44 g
davon Zucker	1.4 g
Ballaststoffe	4.7 g
Eiweiss	14 g
Salz	1.6 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	150 Tage
Restlaufzeit	112 Tage
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei mindestens -18°C
Zusätzliche Hinweise	- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm	3 HB Spezial- und Kleinbrote
--------------	------------------------------

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	0	mm	0	mm	0	mm
Durchmesser / Breite	80	mm	75	mm	85	mm
Höhe	56	mm	53	mm	59	mm
Gewicht	95.00	g	90.00	g	99.00	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	7640146848185
Gebindeart	Karton #6 587 x 388 x 167 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: 20.04.2025