BERTSCHI

Spezifikation

Artikelnummer	803348
Artikelbezeichnung	Protein Brötchen 100g HB
Sachbezeichnung gemäss LIV	Mischgetreidebrötchen, gefroren
Artikelgruppe	Kleinbrot_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung
Zertifizierungsstelle	ProCert AG

1. Produktbeschreibung

Form	Knotenform
Oberfläche	körnig, unregelmässig
Krustenfarbe	dunkelbraun
Schnittbild	satt, mit Kernen
Geschmack	kernig, nach Soja und Sesam
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

Wasser, SOJAprotein 20%, WEIZENmehl IPS, SOJAschrot 8%, SOJAmehl 6%, WEIZENGLUTEN, WEIZENkleie, Sonnenblumenkerne, WEIZENsauerteig getrocknet, Hefe, Leinsamen, Apfelfasern, Kochsalz (jodiert), SESAM, Malzmehl (GERSTE, ROGGEN), Stabilisator (Xanthan).
Kann Dinkel, Eier, Hafer, Haselnüsse, Khorasan-Weizen, Mandeln, Milch & Laktose, Nüsse, 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

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	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

	296 kcal
Energie	1'240 kJ
Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.5 g
Kohlenhydrate	15 g
davon Zucker	2.5 g
Ballaststoffe	8.4 g
Eiweiss	28 g
Salz	1.4 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	5 HB Kleinbrote und Party Brötli

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	95	mm	85	mm	105	mm
Durchmesser / Breite	80	mm	70	mm	90	mm
Höhe	45	mm	40	mm	50	mm
Gewicht	95.00	g	85.00	g	105.00	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	7640146839770
Gebindeart	Karton #4 394 x 295 x 167 mm

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	25
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	8
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 gegebenfalls 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: 06.04.2025