



Spezifikation

Artikelnummer	803568
Alte Artikelnummer	63830
Artikelbezeichnung	Apfel Muffin 100g
Artikelgruppe	Muffins_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	in einer Muffinform
Oberfläche	mit Butterstreuseln und Staubzucker
Krustenfarbe	hellbraun
Schnittbild	satt, mit Äpfeln
Geschmack	süss, fruchtig Äpfel, leichter Zimtgeschmack
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

gemäss Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, 817.022.16):
WEIZENmehl IPS, Wasser, Sonnenblumenöl, Apfelwürfel, Zucker, Staubzucker, VOLLEIpulver (aus Freilandhaltung), MOLKENpulver, BUTTER, MagerMILCHpulver, Zucker IPS mit Mengenausgleich, MANDELN, Zitronenschale (Geriebene Zitronenschalen, Zucker, Wasser, natürliches Zitronenaroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, NatriummetabiSULFIT, Farbstoff: Carotin), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Vanillinzucker, Konservierungsstoffe (Sorbinsäure), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Aroma, Citrus Fruchtfasern, Zitronen, BitterMANDELN.
Kann Haselnüsse, 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)	Nein
Veganer (ohne Milch, Eier, Honig)	Nein

Spezifikation

4. Allergene

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

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

Energie	360 kcal
	1'506 kJ
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.5 g
Kohlenhydrate	43 g
davon Zucker	24 g
Ballaststoffe	1.6 g
Eiweiss	4.5 g
Salz	0.20 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion

2 Tage

Lagerbedingungen

Raumtemperatur

Zusätzliche Hinweise

-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	0	mm	0	mm	0	mm
Durchmesser / Breite	75	mm	70	mm	80	mm
Höhe	55	mm	50	mm	60	mm
Gewicht	100.00	g	95.00	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	7640146839107
Gebindeart	

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	1
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	1
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	1

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: 21.04.2024