



Spezifikation

Artikelnummer 803616

Artikelbezeichnung Laugenbrötli Party 35g TKGB IPS
Sachbezeichnung gemäss LIV Weizenbrot belaugt, gefroren IPS

Artikelgruppe Kleinbrot_Party

Label IPS

Zertifizierungsstelle ProCert AG



1. Produktbeschreibung

Form rund

Oberfläche glänzend, glatt
Krustenfarbe kastanienbraun
Schnittbild sattporig

Geschmack typisch

Produktionsland Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Wasser, Margarine gehärtet (Rapsöl raffiniert, Rapsöl gehärtet, Wasser, Olivenöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Hefe, Sonnenblumenöl, Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, Zucker IPS in Massenbilanz, WEIZENGLUTEN, WEIZENkleber, Dextrose (aus Mais), Backtriebmittel (Natriumhydroxid), Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Acerolapulver.

Kann Dinkel, Gerste, Hafer, Haselnüsse, Khorasan-Weizen, Mandeln, Nüsse, Roggen, Sesamsamen, Sojabohnen, Walnüsse enthalten.

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

Vegetarier (mit Milch, Eier, Honig)JaOvo Vegetarier (mit Eier, Honig)NeinLacto Vegetarier (mit Milch, Honig)NeinVeganer (ohne Milch, Eier, Honig)Nein

Spezifikation

4.	Allergene

- / morgono	
Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Weizen	enthalten
Dinkel	kann Spuren enthalten
Khorasan-Weizen	kann Spuren enthalten
Roggen	kann Spuren enthalten
Gerste	kann Spuren enthalten
Hafer	kann Spuren enthalten
Milch & Laktose	enthalten
Eier	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	kann Spuren enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

	317 kcal			
Energie	1'336 kJ			
Fett	7.6 g			
davon gesättigte Fettsäuren	2.5 g			
Kohlenhydrate	50 g			
davon Zucker	2.2 g			
Ballaststoffe	3.1 g			
Eiweiss	10 g			
Salz	1.5 g			

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion 180 Tage
Restlaufzeit 135 Tage

Lagerbedingungen Tiefgekühlt bei mindestens -18°C
Zusätzliche Hinweise - Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	0	mm	0	mm	0	mm
Durchmesser / Breite	50	mm	45	mm	55	mm
Höhe	50	mm	45	mm	60	mm
Gewicht	35.00	g	30.00	g	40.00	g

9. Mikrobiologie

 Aerobe mesophile Keime
 < 100'000 KBE/g</td>

 Hefe
 < 1'000 KBE/g</td>

 Schimmel
 < 1'000 KBE/g</td>

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikdaten

EAN 7640146840400

Gebindeart Karton #4 394 x 295 x 167 mm

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU) 70
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: 12.06.2025