



Spezifikation

Artikelnummer	803643
Alte Artikelnummer	642900
Artikelbezeichnung	Laugenbrezel mit Butter 70g TKGB IPS Mehl
Sachbezeichnung gemäss LIV	Laugenbrezel mit Butter, gefroren mit IP-SUISSE Mehl
Artikelgruppe	Kleinbrot_Normal
Label	IPS Mehl
Zertifizierungsstelle	Pro Cert AG



1. Produktbeschreibung

Form	Brezel
Oberfläche	glatt
Krustenfarbe	goldbraun
Schnittbild	sattporig
Geschmack	laugig, salzig, nach Butter
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, BUTTER 21%, Wasser, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), vorfermentierte Hefe (Hefe, WEIZENmahlerzeugnisse, Acerolasaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, WEIZENkleber), Sonnenblumenöl, Kochsalz (jodiert), Zucker IPS mit Mengenausgleich, VollMILCHpulver, Backhilfsmittel (WEIZENmehl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), deaktivierte Trockenhefe, Backtriebmittel (Natriumhydroxid), WEIZENkleber.
Kann Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Walnüsse enthalten.

Spezifikation

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

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	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:

Energie	408 kcal 1'705 kj
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	1.7 g
Ballaststoffe	2.5 g
Eiweiss	7.9 g
Salz	1.2 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

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll	Min.	Max.
Länge	90 mm	80 mm	100 mm
Durchmesser / Breite	90 mm	80 mm	100 mm
Höhe	18 mm	15 mm	25 mm
Gewicht	70.00 g	65.00 g	75.00 g

9. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g
Bacillus cereus	< 1'000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 100 KBE/g
Koagulase positive Staphylokokken	< 100 KBE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
Hefe	
Schimmel	

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikdaten

EAN	7640146840462
Gebindeart	Karton #4 394 x 295 x 167 mm

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	35
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 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: 17.11.2024