



Spezifikation

Artikelnummer 803647

Alte Artikelnummer 643000

Artikelbezeichnung Laugenzöpfli 70g TKGB IPS

Sachbezeichnung gemäss LIV Weizenbrot belaugt, gefroren IPS

Artikelgruppe Kleinbrot_Normal

Label IPS



1. Produktbeschreibung

Form Einstrangzöpfli
Oberfläche glänzend, glatt
Krustenfarbe kastanienbraun
Schnittbild sattporig
Geschmack laugig, salzig

Geschmack laugig, salzig
Produktionsland Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Wasser, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), vorfermentierte Hefe (Hefe, WEIZENmahlerzeugnisse, Acerolasaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, WEIZENkleber), Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, WEIZENkleber, Zucker IPS mit Mengenausgleich, WEIZENGLUTEN, Dextrose (aus Mais), Backtriebmittel (Natriumhydroxid), Acerolapulver. Kann Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, 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

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:

	265 kcal
Energie	1'118 kj
Fett	6.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.0 g
Kohlenhydrate	41 g
davon Zucker	1.7 g
Ballaststoffe	2.2 g
Eiweiss	10 g
Salz	1.2 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion

Lagerbedingungen

hadingungan

Zusätzliche Hinweise

150 Tage

Tiefgekühlt bei mindestens -18°C

-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	120	mm	115	mm	130	mm
Durchmesser / Breite	40	mm	35	mm	45	mm
Höhe	30	mm	25	mm	35	mm
Gewicht	70.00	g	65.00	g	74.00	g

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 7640146848123

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) 10

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: 05.05.2024