BERTSCHI

Spezifikation

Artikelnummer	803648
Artikelbezeichnung	Laugenfisch 100g TKGB IPS
Sachbezeichnung gemäss LIV	Weizenbrot belaugt, gefroren IPS
Artikelgruppe	Kleinbrot_Normal
Label	IPS
Zertifizierungsstelle	ProCert AG

1. Produktbeschreibung

Form	Fischform
Oberfläche	glänzend, glatt
Krustenfarbe	goldbraun
Schnittbild	feinporig
Geschmack	satter Laugengeschmack
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Wasser, ROGGENmehl IPS, Margarine gehärtet (Rapsöl raffiniert, Rapsöl gehärtet, Wasser, Olivenöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Hefe, Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, Zucker IPS in Massenbilanz, Sultaninen blau (mit Sonnenblumenöl), WEIZENGLUTEN, Dextrose (aus Mais), Acerolapulver, Backtriebmittel (Natriumhydroxid).
Kann Dinkel, Gerste, Hafer, Haselnüsse, Khorasan-Weizen, Mandeln, Nüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, 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

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	307 kcal 1'291 kJ
Fett	7.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.0 g
Kohlenhydrate	48 g
davon Zucker	2.8 g
Ballaststoffe	3.4 g
Eiweiss	9.4 g
Salz	1.6 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	190	mm	180	mm	200	mm
Durchmesser / Breite	110	mm	100	mm	120	mm
Höhe	50	mm	0	mm	0	mm
Gewicht	100.00	g	90.00	g	110.00	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	7640146840448
Gebindeart	Karton #6 587 x 388 x 167 mm

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	35
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	4
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: 13.04.2025