



Spezifikation

Artikelnummer	803713
Alte Artikelnummer	651030
Artikelbezeichnung	Schoggi-/Maisbrötchen 110g TKGB IPS Mehl
Sachbezeichnung gemäss LIV	Weizenbrot mit Maismehl und Schokolade, gefroren mit IP-SUISSE Mehl
Artikelgruppe	Kleinbrot_Normal
Label	IPS Mehl



1. Produktbeschreibung

Form	rund
Oberfläche	mit Hagelzucker bestreut
Krustenfarbe	goldgelb
Schnittbild	feinporig
Geschmack	feinmundig, nach Schokolade
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Wasser, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJA-Lecithin, Vanillin), Maismehl IPS, Zucker, BUTTER, vorfermentierte Hefe (Hefe, WEIZENmehlerzeugnisse, Acerolasaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, WEIZENkleber), Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Zucker IPS mit Mengenausgleich, MANDELN, Zucker, WEIZENGLUTEN, Kochsalz (jodiert), MagerMILCHpulver, Dextrose (aus Mais), Acerolapulver, GERSTENmalzmehl, Zitronen, BitterMANDELN.
Kann Haselnüsse, Sesamsamen, 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	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	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	322 kcal
	1'354 kJ
Fett	9.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.8 g
Kohlenhydrate	49 g
davon Zucker	15 g
Ballaststoffe	3.3 g
Eiweiss	8.1 g
Salz	0.91 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	150 Tage
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei mindestens -18°C
Zusätzliche Hinweise	-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	0	mm	0	mm	0	mm
Durchmesser / Breite	100	mm	90	mm	110	mm
Höhe	60	mm	55	mm	70	mm
Gewicht	110.00	g	100.00	g	120.00	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	7640146848949
Gebindeart	Karton #4 394 x 295 x 167 mm

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	24
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 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