



## Spezifikation

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b>              | 803737                                    |
| <b>Alte Artikelnummer</b>         | 654411                                    |
| <b>Artikelbezeichnung</b>         | Käsewähe Ø 32cm 8er- Schnitt 1800g HB     |
| <b>Sachbezeichnung gemäss LIV</b> | Kuchenteig mit Hartkäsemischung, gefroren |
| <b>Artikelgruppe</b>              | Wähen_Pizza_Pikant/Salzig                 |
| <b>Label</b>                      | IPS-Zutatenzertifizierung                 |

### 1. Produktbeschreibung

|                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| Form            | rund                       |
| Oberfläche      | glatt                      |
| Krustenfarbe    | goldgelb                   |
| Schnittbild     | satt                       |
| Geschmack       | würzig, nach Käse          |
| Produktionsland | Hergestellt in der Schweiz |

### 2. Zutaten

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

VollMILCH, WEIZENmehl IPS, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), VollRAHM, Gruyère AOP (KÄSE), Brie (KÄSE), Emmentaler AOP (KÄSE), pflanzliche Fette und Öle (Shea, Rapsöl), Wasser, Gewürzzubereitung (Kochsalz [jodiert], Glucosesirup, Gewürze, Zucker, Hefeextrakt), Kochsalz (jodiert).

Kann Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, Sojabohnen enthalten.

### 3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Vegetarier (mit Milch, Eier, Honig) | Nein |
| Ovo Vegetarier (mit Eier, Honig)    | Nein |
| Lacto Vegetarier (mit Milch, Honig) | Nein |
| Veganer (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                 | nicht enthalten       |
| Cashewnüsse              | nicht enthalten       |
| Pecannüsse               | nicht enthalten       |
| Paranüsse                | nicht enthalten       |
| Pistazien                | nicht enthalten       |
| Macadamianüsse           | nicht enthalten       |
| Erdnüsse                 | nicht enthalten       |
| Sesamsamen               | nicht enthalten       |
| Sellerie                 | nicht enthalten       |
| Senf                     | nicht enthalten       |
| Lupinen                  | nicht enthalten       |
| Schwefeldioxid & Sulfite | nicht enthalten       |
| Weichtiere               | nicht enthalten       |

### 5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
|                             | 237 kcal |
| Energie                     | 987 kj   |
| Fett                        | 16 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren | 8.4 g    |
| Kohlenhydrate               | 13 g     |
| davon Zucker                | 2.2 g    |
| Ballaststoffe               | 0.7 g    |
| Eiweiss                     | 10 g     |
| Salz                        | 1.2 g    |

Nährwertangaben wurden berechnet.

### 6. Haltbarkeit / Datierung

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

### 7. Zubereitungsangaben

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| Backprogramm | 14 HB Wähen süss und salzig |
|--------------|-----------------------------|

## Spezifikation

---

### 8. Chemisch / physikalische Merkmale

|                      | Soll     |    | Min.     |    | Max.     |    |
|----------------------|----------|----|----------|----|----------|----|
| Länge                | 0        | mm | 0        | mm | 0        | mm |
| Durchmesser / Breite | 320      | mm | 320      | mm | 320      | mm |
| Höhe                 | 35       | mm | 35       | mm | 35       | mm |
| Gewicht              | 1'800.00 | g  | 1'770.00 | g  | 1'830.00 | 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        | 7640146848147                |
| Gebindeart | Karton #6 587 x 388 x 167 mm |

#### 10.2 Palettierungsangaben

|  |   |
|--|---|
| Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)             | 2 |
| 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 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: 28.04.2024