BERTSCHI

Spezifikation

Artikelnummer	803752
Artikelbezeichnung	Gemüsestrudel 120g
Artikelgruppe	Salzgebäck_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	rechteckig
Oberfläche	mit Kernen
Krustenfarbe	goldgelb
Schnittbild	blättrig, mit Gemüsefüllung
Geschmack	würzig
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, BUTTER, MAGERQUARK, Karotten 5%, Broccoli 5%, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Wasser, HartKÄSEmischung 4%, Maiskörner 3%, Zucchetti 2%, Lauch 1%, Peperoni rot, Peperoni gelb, Peperoni grün 1%, Kohlraben 1%, Zwiebeln 1%, Hefe, Zucker IPS in Massenbilanz, HAFERflocken, SESAM, Sonnenblumenkerne, Kochsalz (jodiert), WEIZENkleber, Leinsamen, VollMILCHpulver, WEIZENGLUTEN, GERSTENmalz, Muskatnuss, Oregano, Emulgatoren (E472e), Paprikapulver, Pfeffer, Chili.
Kann Dinkel, Haselnüsse, Khorasan-Weizen, Mandeln, Nüsse, Roggen, Sojabohnen, Walnüsse 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

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Weizen	enthalten
Dinkel	kann Spuren enthalten
Khorasan-Weizen	kann Spuren enthalten
Roggen	kann Spuren enthalten
Gerste	enthalten
Hafer	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	enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

	257 kcal
Energie	1'073 kJ
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	7.3 g
Kohlenhydrate	24 g
davon Zucker	3.4 g
Ballaststoffe	2.6 g
Eiweiss	8.7 g
Salz	0.86 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	1 Tag
Restlaufzeit	1 Tag
Lagerbedingungen	Raumtemperatur
Zusätzliche Hinweise	-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	180	mm	170	mm	190	mm
Durchmesser / Breite	40	mm	37	mm	43	mm
Höhe	35	mm	30	mm	40	mm
Gewicht	120.00	g	110.00	g	130.00	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	7640146839435
Gebindeart	

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	1
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	1
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	1

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: 27.04.2025