



Spezifikation

Artikelnummer	803758
Alte Artikelnummer	66100
Artikelbezeichnung	Wienerli im Teig 120g
Artikelgruppe	Salzgebäck_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	länglich
Oberfläche	mit Sesam, Wienerli sichtbar
Krustenfarbe	goldbraun
Schnittbild	Teig mit Wienerli
Geschmack	aromatisch, nach Wienerli und Senf
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

Wienerli (Schweinefleisch [CH], Speck, Wasser, Rindfleisch [CH], Schwarten, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit], Stabilisator: E331, Gewürze, Zucker, gekörnte Brühe [Würze, Kochsalz, Rapsöl], Gewürzextrakte, Kochsalz, Streuwürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), WEIZENmehl IPS, BUTTER, Wasser, HartKÄSemischung, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), SESAM, Hefe, Zucker IPS mit Mengenausgleich, Senf (Tafelessig, Wasser, SENFsamensamen, Kochsalz [jodiert], Zucker, Gewürze, Gewürzextrakt), Kochsalz (jodiert), WEIZENkleber, VollMILCHpulver, WEIZENGLUTEN, GERSTENmalz, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren). Kann Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, 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

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	enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

Energie	312 kcal
	1'301 kJ
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	21 g
davon Zucker	2.1 g
Ballaststoffe	1.6 g
Eiweiss	12 g
Salz	1.3 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion

1 Tag

Lagerbedingungen

Raumtemperatur

Zusätzliche Hinweise

-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	200	mm	190	mm	210	mm
Durchmesser / Breite	60	mm	55	mm	65	mm
Höhe	35	mm	32	mm	38	mm
Gewicht	120.00	g	114.00	g	126.00	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	7640146839459
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 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