



Spezifikation

Artikelnummer	803777
Alte Artikelnummer	663320
Artikelbezeichnung	Nussstange 130g TG
Sachbezeichnung gemäss LIV	Blätterteiggebäck mit Haselnussfüllung, gefroren
Artikelgruppe	Süssgebäck_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	lang, gerade
Oberfläche	gestupft, glatt
Krustenfarbe	goldgelb
Schnittbild	blättrig, mit Nussfüllung
Geschmack	aromatisch nach Haselnüsse, süss
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Wasser, HASELNÜSSE, pflanzliche Fette und Öle (Sheafett, Rapsöl), Zucker IPS mit Mengenausgleich, BUTTER, Kochsalz (jodiert).
Kann Eier, Sesamsamen, Sojabohnen 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

Spezifikation

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	enthalten
Eier	kann Spuren enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	kann Spuren enthalten
Nüsse (A)	enthalten
Mandeln	enthalten
Haselnüsse	enthalten
Walnüsse	enthalten
Cashewnüsse	enthalten
Pecannüsse	enthalten
Paranüsse	enthalten
Pistazien	enthalten
Macadamianüsse	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	413 kcal
	1'721 kJ
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	6.8 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	9.9 g
Ballaststoffe	2.9 g
Eiweiss	6.3 g
Salz	0.70 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion

150 Tage

Lagerbedingungen

Tiefgekühlt bei mindestens -18°C

Zusätzliche Hinweise

-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

12 TG Blätterteig (z.B Nussstange)

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll	Min.	Max.
Länge	190 mm	180 mm	200 mm
Durchmesser / Breite	40 mm	35 mm	45 mm
Höhe	35 mm	30 mm	40 mm
Gewicht	110.00 g	100.00 g	120.00 g

9. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g
Bacillus cereus	< 1'000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 100 KBE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
Hefe	
Schimmel	

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikdaten

EAN	7640146840622
Gebindeart	Karton #3 393 x 294 x 137 mm

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	50
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	8
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	8

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: 29.02.2024