



## Spezifikation

<b>Artikelnummer</b>	803779
<b>Alte Artikelnummer</b>	663340
<b>Artikelbezeichnung</b>	Nussbrille 120g GTG
<b>Sachbezeichnung gemäss LIV</b>	Hefeteiggebäck mit Haselnussfüllung, gefroren
<b>Artikelgruppe</b>	Süssgebäck_Normal
<b>Label</b>	IPS-Zutatenzertifizierung

### 1. Produktbeschreibung

Form	Doppelschnecke
Oberfläche	zwei Strukturen, Füllung-Teig
Krustenfarbe	hellbraun
Schnittbild	unregelmässig mit Nussfüllung
Geschmack	nach Haselnüssen, süss
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

### 2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, HASELNÜSSE, BUTTER, Wasser, Zucker IPS mit Mengenausgleich, Hefe, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, WEIZENGLUTEN, GERSTENmalz, Zitronen, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Glucosesirup, Kardamomen.

Kann 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	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:

	426 kcal
Energie	1'775 kJ
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	8.6 g
Kohlenhydrate	38 g
davon Zucker	15 g
Ballaststoffe	3.3 g
Eiweiss	7.2 g
Salz	0.59 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

### 6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	120 Tage
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei mindestens -18°C
Zusätzliche Hinweise	-

### 7. Zubereitungsangaben

Backprogramm	10 GTG Plunder
--------------	----------------

## Spezifikation

---

### 8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll	Min.	Max.
Länge	130 mm	120 mm	140 mm
Durchmesser / Breite	85 mm	80 mm	90 mm
Höhe	30 mm	25 mm	35 mm
Gewicht	110.00 g	1'058.00 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	7640146840653
Gebindeart	Karton #4 394 x 295 x 167 mm

#### 10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	50
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: 29.02.2024