



Spezifikation

Artikelnummer	803815
Alte Artikelnummer	664081
Artikelbezeichnung	Gipfel Ragusa classic 103g GTG
Artikelgruppe	Gipfel_Süss
Label	

1. Produktbeschreibung

Form	2-fach eingerollter Buttergipfel mit Ragusa Classic
Oberfläche	mit gehackten Haselnüssen
Krustenfarbe	goldgelb
Schnittbild	grösserer Hohlraum oberhalb des Ragusa-Stängel
Geschmack	süss, nach Haselnuss, Ragusa Classic
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

Butterhefeteig mit Schokoladenstängel (WEIZENmehl, Schokoladenstängel 24% [Zucker, HASLNÜSSE, Kakaomasse, Kakaobutter, Kokosfett, VollMILCHpulver, SOJAmehl, BUTTERreinfett, MagerMILCHpulver, Emulgator: Rapslecithin, Vanilleextrakt], Wasser, BUTTER 14%, HASELNÜSSE 3.5%, Hefe, WEIZENprotein, Zucker, Kochsalz [jodiert], BUTTERMILCHpulver, Glucose, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, GERSTENmalzmehl, Kartoffelstärke, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure).

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

Vegetarier (mit Milch, Eier, Honig)	Ja
Ovo Vegetarier (mit Eier, Honig)	Nein
Lacto Vegetarier (mit Milch, Honig)	Ja
Veganer (ohne Milch, Eier, Honig)	Nein

Spezifikation

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	enthalten
Eier	nicht enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	enthalten
Nüsse	enthalten
Mandeln	nicht enthalten
Haselnüsse	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:

	397 kcal
Energie	1'656 kJ
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	39 g
davon Zucker	14 g
Ballaststoffe	2.5 g
Eiweiss	7.2 g
Salz	0.91 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

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

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm	7 GTG Gipfel
--------------	--------------

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	150	mm	135	mm	165	mm
Durchmesser / Breite	75	mm	70	mm	85	mm
Höhe	50	mm	45	mm	55	mm
Gewicht	93.00	g	88.00	g	98.00	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	7616700255041
Gebindeart	

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	50
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	4
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	12

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: 25.03.2024