



BERTSCHI



Spezifikation

Artikelnummer	803849
Alte Artikelnummer	666080
Artikelbezeichnung	Schinkengipfel 105g TG
Sachbezeichnung gemäss LIV	Schinken-Blätterteiggebäck, tiefgekühlt mit IP-SUISSE Mehl
Artikelgruppe	Salzgebäck_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung
Zertifizierungsstelle	Pro Cert AG

1. Produktbeschreibung

Form	Gipfelform
Oberfläche	glatt, mit Dekor
Krustenfarbe	goldgelb
Schnittbild	blättrig, mit Schinkenfüllung
Geschmack	fein, würzig, nach Schinken
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, pflanzliche Fette und Öle (Sheafett, Rapsöl), Wasser, VollMILCH, Schinkenwürfel (Schweinefleisch [CH], Wasser, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit], Schweineprotein, Stabilisatoren: Diphosphate und Triphosphate, Säureregulator: Natriumcitrate, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, natürliche Aroma) 5%, gekochter Schinken (Schweinefleisch [CH], Nitritbeizsalz [Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit], Gewürze, Dextrose, Maltodextrin, Stabilisator: Di- und Triphosphat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Aroma) 5%, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Fleischerzeugnis gekocht (Schweinefleisch [CH], Wasser, Speck, Schwarten, Gewürzzubereitung, MagerMILCHpulver, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit], Stabilisatoren [Natriumactat, Natriumcitrat, Diphosphate], Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Gewürze, Gewürzextrakt, Streuwürze) 2%, Pouletfleischerzeugnis gekocht (Pouletbrust [CH], Wasser, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit], Gewürze, Maltodextrin, Würze, Rapsöl, Aromen, Stabilisatoren: Di- und Triphosphate, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Natriumcitrat, Säureregulator: Kaliumlactat, Raucharoma) 2%, BUTTER, HartKÄSEMischung, Rohschinken (Schweinefleisch [CH], Kochsalz, natürliche Aromen, Gewürze, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt) 1%, Trockenmischung (WEIZENmehl, Maltodextrin, modifizierte Stärke, MagerMILCHpulver, Kochsalz [jodiert], MOLKEpulver, Kartoffelstärke, Hefeextrakt, Rapsöl, Zwiebeln getrocknet, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Weissweineextrakt, natürliche Aromen), Kochsalz (jodiert), Senf (Tafelessig, Wasser, SENFsamensamen, Kochsalz [jodiert], Zucker, Gewürze), Streuwürze (Kochsalz [jodiert], Gewürze [Paprika, Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Knoblauch, Ingwer, Lauch, Zwiebel, Rosmarin, Oregano, Majoran, Basilikum, Thymian, Salbei], Reisstärke, Würze, Saccharose, Glucosesirup, Hefeextrakt), Paprikapulver, Pfeffer, Provencalekräuter (Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Basilikum, Salbei, Majoran, Fenchel, Lavendel), Schnittlauch.
Kann Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Walnüsse enthalten.

Spezifikation

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

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

	359 kcal
Energie	1'499 kj
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	8.4 g
Kohlenhydrate	33 g
davon Zucker	0.7 g
Ballaststoffe	1.9 g
Eiweiss	9.5 g
Salz	1.3 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	180 Tage
Restlaufzeit	135 Tage
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei mindestens -18°C
Zusätzliche Hinweise	- Nicht zum Rohverzehr geeignet - Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Spezifikation

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

13 TG Blätterteig (z.B Schinkengipfeli)

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	160	mm	150	mm	170	mm
Durchmesser / Breite	50	mm	45	mm	55	mm
Höhe	40	mm	36	mm	44	mm
Gewicht	90.00	g	86.00	g	94.00	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	7640146840738
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)	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: 10.11.2024