



**BERTSCHI**



## Spezifikation

<b>Artikelnummer</b>	803855
<b>Alte Artikelnummer</b>	667600
<b>Artikelbezeichnung</b>	Chäs-Chüechli Ø 10cm 125g HB
<b>Sachbezeichnung gemäss LIV</b>	Kuchenteig mit Käsefüllung, gefroren
<b>Artikelgruppe</b>	Quiche_Chüechli
<b>Label</b>	IPS-Zutatenzertifizierung
<b>Zertifizierungsstelle</b>	Pro Cert AG

### 1. Produktbeschreibung

Form	rund
Oberfläche	eben, zart
Krustenfarbe	goldgelb
Schnittbild	satt
Geschmack	pikant, würzig nach Käse
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

### 2. Zutaten

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

HartKÄSEMischung 33%, VollMILCH, WEIZENmehl IPS, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), VollRAHM, pflanzliche Fette und Öle (Sheafett, Rapsöl), Wasser, Gewürzzubereitung (Kochsalz [jodiert], Glucosesirup, Gewürze, Zucker, Hefeextrakt), BUTTER, Kochsalz (jodiert).  
Kann Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, Sojabohnen 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	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:

Energie	283 kcal
	1'179 kJ
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	1.9 g
Ballaststoffe	0.6 g
Eiweiss	13 g
Salz	1.1 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

### 6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	150 Tage
Restlaufzeit	112 Tage
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei mindestens -18°C
Zusätzliche Hinweise	- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

### 7. Zubereitungsangaben

Backprogramm	5 HB Kleinbrote und Party Brötli
--------------	----------------------------------

## Spezifikation

---

### 8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	0	mm	0	mm	0	mm
Durchmesser / Breite	100	mm	0	mm	0	mm
Höhe	40	mm	35	mm	45	mm
Gewicht	120.00	g	115.00	g	130.00	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	7640146840844
Gebindeart	Karton #3 393 x 294 x 137 mm

#### 10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	40
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: 25.09.2024