



## Spezifikation

Artikelnummer	803908
Alte Artikelnummer	668940
Artikelbezeichnung	Naan 150g TG IPS
Sachbezeichnung gemäss LIV	Weizenhefeteig, gefroren IPS
Artikelgruppe	Kleinbrot_Normal
Label	IPS



### 1. Produktbeschreibung

Form	rund
Oberfläche	glatt, leicht gerissen
Krustenfarbe	weisslich
Schnittbild	satt, Teig
Geschmack	neutral, typisch teigig
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

### 2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Wasser, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Zucker IPS mit Mengenausgleich, Kochsalz (jodiert), Sonnenblumenöl, VollMILCHpulver, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphat), WEIZENstärke, Hefe.  
Kann Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Walnüsse enthalten.

## Spezifikation

---

### 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

### 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	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

### 5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

---

Energie	239 kcal
	1'013 kj
Fett	2.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	2.1 g
Ballaststoffe	2.7 g
Eiweiss	8.0 g
Salz	1.1 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

### 6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	150 Tage
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei mindestens -18°C
Zusätzliche Hinweise	-

### 7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

## Spezifikation

---

### 8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	0	mm	0	mm	0	mm
Durchmesser / Breite	80	mm	75	mm	85	mm
Höhe	35	mm	32	mm	38	mm
Gewicht	150.00	g	142.00	g	158.00	g

### 9. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keime	< 100'000 KBE/g
Hefe	< 1'000 KBE/g
Schimmel	< 1'000 KBE/g

### 10. Verpackungsangaben

#### 10.1 Logistikdaten

EAN	7640146841148
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: 21.04.2024