



BERTSCHI



Spezifikation

Artikelnummer	803915
Artikelbezeichnung	Apéro-Chüechli Spinat Ø 6cm 65g TG
Sachbezeichnung gemäss LIV	Kuchenteig mit Spinat und Hartkäsemischung, gefroren
Artikelgruppe	Apéro_Chüechli
Label	IPS-Zutatenzertifizierung
Zertifizierungsstelle	ProCert AG

1. Produktbeschreibung

Form	rund
Oberfläche	mit Spinat
Krustenfarbe	goldgelb
Schnittbild	sattporig
Geschmack	pikant nach Spinat
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

Spinat 24%, VollMILCH, WEIZENmehl IPS, HartKÄSEMischung 9%, Pflanzenfett, gehärtet 95% Fettgehalt (Pflanzliche Öle [Raps, gehärtet, Raps raffiniert] Olivenöl, Wasser), Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), VollRAHM, Wasser, BUTTER, Gewürzzubereitung (Kochsalz [jodiert], Glucosesirup, Gewürze, Zucker, Hefeextrakt), 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	222 kcal
	924 kJ
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	7.3 g
Kohlenhydrate	17 g
davon Zucker	1.6 g
Ballaststoffe	1.5 g
Eiweiss	7.5 g
Salz	0.88 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

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

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm	15 TG Apéro Quiches
--------------	---------------------

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll	Min.	Max.
Länge	0 mm	0 mm	0 mm
Durchmesser / Breite	60 mm	0 mm	0 mm
Höhe	30 mm	25 mm	35 mm
Gewicht	50.00 g	45.00 g	60.00 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	7640146840875
Gebindeart	Karton #3 393 x 294 x 137 mm

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	100
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: 23.02.2025