



Spezifikation

Artikelnummer	804054
Alte Artikelnummer	685200
Artikelbezeichnung	Studentenschnitte 100g TKGB
Sachbezeichnung gemäss LIV	Rührkuchen mit Schokolade, gefroren
Artikelgruppe	Süssgebäck_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	dreieckig
Oberfläche	filiert, unregelmässig
Krustenfarbe	dunkelbraun
Schnittbild	satt, unregelmässig
Geschmack	aromatisch, würzig
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, VollMILCH, Zucker IPS mit Mengenausgleich, HASELNÜSSE, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Bäckereimarmelade (Himbeermark, Apfelmark, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, **Säureregulator: Calciumcitrate, Natriumcitrate**, Aroma, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat), BUTTER, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Fettglasur dunkel (Zucker, pflanzliche Fette [Kokosnuss, Shea, Illipe], Kakaopulver stark entölt, Kakaomasse, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, natürliches Vanille-Aroma), Fettglasur weiss (Zucker, pflanzliche Fette [Kokosnuss, Shea, Illipe], MagerMILCHpulver, Glucose, VollMILCHpulver, Emulgator:, SOJA-Lecithine, natürliches Vanille-Aroma), MANDELN, Schokoladen Couverture (Zucker Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJA-Lecithine, Aroma [Vanillin]), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphat), Schokoladenpulver (Kakaopulver, Zucker, Kakaobutter, Vanillin), Kakaopulver, Zimt, Schweizer EIWEISS (aus Freilandhaltung), WEIZENstärke, Vanillinzucker, WALNÜSSE, CASHEWNÜSSE, Konservierungsstoffe (Sorbinsäure), Zitronenschale (Geriebene Zitronenschalen, Zucker, Wasser, natürliches Zitronenaroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, NatriummetabiSULFIT, Farbstoff: Carotin), Kochsalz (jodiert).

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	enthalten
Nüsse	enthalten
Mandeln	enthalten
Haselnüsse	enthalten
Walnüsse	enthalten
Cashewnüsse	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	enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

Energie	356 kcal
	1'489 kJ
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	6.4 g
Kohlenhydrate	41 g
davon Zucker	22 g
Ballaststoffe	3.0 g
Eiweiss	6.9 g
Salz	0.08 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	60 mm	55 mm	65 mm
Durchmesser / Breite	0 mm	0 mm	0 mm
Höhe	38 mm	33 mm	43 mm
Gewicht	100.00 g	95.00 g	110.00 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	7640146846426
Gebindeart	Karton #3 393 x 294 x 137 mm

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	40
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	4
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: 19.04.2024