



Spezifikation

Artikelnummer	804092
Alte Artikelnummer	691110
Artikelbezeichnung	Tiramisu Diplomat 115g TKGB
Sachbezeichnung gemäss LIV	Mascarponecrème, gefroren
Artikelgruppe	Patisserie_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	im Becher
Oberfläche	mit Kakao bestäubt
Schnittbild	Biscuit und Creme
Geschmack	süsslich, Kaffee-Vanille-Geschmack
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

Mascarpone (KÄSE), VollRAHM, Wasser, Zucker IPS mit Mengenausgleich, Schweizer EIGELB (aus Freilandhaltung), Rahmhalter (Zucker, LACTOSE, Traubenzucker, Stabilisator: Glucono-delta-Lacton, Geliermittel: Natriumalginat, Säuerungsmittel: Natriumcitrate, Aroma), Rum (Alkohol, Farbstoff: Zuckerkulör), Schweizer EIWEISS (aus Freilandhaltung), WEIZENmehl IPS, Vanillinzucker, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Kakaopulver, Kaffee, Rahmhalter (Glukosesirup getrocknet, Kartoffelstärke), Orangenschalen (mit Zucker, Wasser, natürliches Orangenaroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat und NatriummetabiSULFIT, Farbstoff: Riboflavin).

Kann Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, Walnüsse enthalten.

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

Spezifikation

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	enthalten
Eier	enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	nicht 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	nicht enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

Energie	317 kcal
	1'314 kJ
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	16 g
Ballaststoffe	0.7 g
Eiweiss	3.8 g
Salz	0.18 g
Ethylalkohol	1.138 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	65	mm	65	mm	65	mm
Höhe	65	mm	65	mm	65	mm
Gewicht	115.00	g	105.00	g	125.00	g

9. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g
Escherichia coli	< 10 KBE/g
Koagulase positive Staphylokokken	< 100 KBE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
Hefe	
Schimmel	

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikkdaten

EAN	7640146842787
Gebindeart	

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	12
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	4
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	15

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