Spezifikation

Artikelnummer	804503
Alte Artikelnummer	71201
Artikelbezeichnung	Vogelnestli verpackt 100g
Sachbezeichnung gemäss LIV	Weizenfeingebäck mit Marmelade
Artikelgruppe	Teegebäck_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	rund
Oberfläche	mit Marmelade
Krustenfarbe	braun, mit roter Marmelade
Geschmack	nach Haselnüssen und Himbeermarmelade, süss
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

Zucker IPS mit Mengenausgleich, Bäckereimarmelade (Himbeermark, Himbeeren, Apfelmark, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulator: Calciumcitrate, Natriumcitrate, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat) 23%, WEIZENmehl IPS, HASELNÜSSE 10%, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Schweizer EIKLAR (aus Freilandhaltung), Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Zitronenschale (Geriebene Zitronenschalen, Zucker, Wasser, natürliches Zitronenaroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, NatriummetabiSULFIT, Farbstoff: Carotin), Kochsalz (jodiert).
Kann Mandeln, Milch & Laktose, Walnüsse enthalten.

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

Vegetarier (mit Milch, Eier, Honig)	Ja
Ovo Vegetarier (mit Eier, Honig)	Ja
Lacto Vegetarier (mit Milch, Honig)	Nein
Veganer (ohne Milch, Eier, Honig)	Nein

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	kann Spuren enthalten
Eier	enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	nicht enthalten
Nüsse	enthalten
Mandeln	kann Spuren enthalten
Haselnüsse	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:

	379 kcal
Energie	1'591 kj
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.4 g
Kohlenhydrate	57 g
davon Zucker	41 g
Ballaststoffe	2.1 g
Eiweiss	4.8 g
Salz	0.09 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	15 Tage
Lagerbedingungen	Raumtemperatur
Zusätzliche Hinweise	-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	0	mm	0	mm	0	mm
Durchmesser / Breite	100	mm	95	mm	105	mm
Höhe	0	mm	0	mm	0	mm
Gewicht	100.00	g	95.00	g	105.00	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	7640146832344
Gebindeart	

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	60
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	1
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	1

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 gegebenfalls 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: 18.08.2024