BERTSCHI

Spezifikation

Artikelnummer	804519
Artikelbezeichnung	Linzertörtli verpackt 80g
Sachbezeichnung gemäss LIV	Weizenfeingebäck mit Marmelade
Artikelgruppe	Törtchen_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	rund
Oberfläche	Gitter, Himbeerfüllung sichtbar
Krustenfarbe	goldbraun
Schnittbild	Teig mit Himbeerfüllung
Geschmack	süss, leicht nussig, nach Himbeermarmelade
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

Bäckereimarmelade (Himbeermark, Himbeeren, Apfelmark, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulator: Calciumcitrate, Natriumcitrate, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat) 43%, WEIZENmehl IPS, Zucker IPS in Massenbilanz, HASELNÜSSE, Margarine gehärtet (Rapsöl raffiniert, Rapsöl gehärtet, Wasser, Olivenöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Zimt, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphat), WEIZENstärke, Zitronen, Glucosesirup.
Kann Dinkel, Gerste, Hafer, Khorasan-Weizen, Mandeln, Milch & Laktose, Roggen, 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	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

	357 kcal
Energie	1'497 kJ
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.3 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	31 g
Ballaststoffe	2.7 g
Eiweiss	5.1 g
Salz	0.08 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	15 Tage
Restlaufzeit	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	90	mm	90	mm	90	mm
Höhe	20	mm	18	mm	22	mm
Gewicht	80.00	g	75.00	g	85.00	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	7640146841919
Gebindeart	

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	1
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: 13.04.2025