BERTSCHI

Spezifikation

Artikelnummer	804560
Artikelbezeichnung	Tiroler-Cake-Schnitte verpackt 100g
Sachbezeichnung gemäss LIV	Rührkuchen mit Schokolade
Artikelgruppe	Cake_Schnitten
Label	IPS-Zutatenzertifizierung
Zertifizierungsstelle	ProCert AG

1. Produktbeschreibung

Form	Kuchenform
Oberfläche	mit Schokoladenstücken
Krustenfarbe	hellbraun
Schnittbild	feinporig, Nüsse sichtbar
Geschmack	leichter Nuss-Schokoladengeschmack
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Wasser, Sonnenblumenöl, Zucker, Schokoladen Couverture (Zucker Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJA-Lecithine, Aroma [Vanillin]) 6%, HASELNÜSSE 5%, VOLLEIpulver (aus Freilandhaltung), MOLKENpulver, MagerMILCHpulver, Zucker IPS in Massenbilanz, MANDELN, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphat), Emulgatoren (E471), Vanillinzucker, WEIZENstärke, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Aroma, Citrus Fruchtfasern, Zitronen, BitterMANDELN.
Kann Dinkel, Gerste, Hafer, Khorasan-Weizen, Roggen, 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

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	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:

	428 kcal
Energie	1'785 kJ
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.2 g
Kohlenhydrate	42 g
davon Zucker	24 g
Ballaststoffe	1.7 g
Eiweiss	5.9 g
Salz	0.24 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	4 Tage
Restlaufzeit	4 Tage
Lagerbedingungen	Raumtemperatur
Zusätzliche Hinweise	-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	0	mm	0	mm	0	mm
Durchmesser / Breite	0	mm	0	mm	0	mm
Höhe	90	mm	85	mm	95	mm
Gewicht	100.00	g	97.00	g	104.00	g

9. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keime	< 100'000 KBE/g
Hefe	< 1'000 KBE/g
Schimmel	< 1'000 KBE/g

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikdaten

EAN	7640146831675
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