



Spezifikation

Artikelnummer	806775
Artikelbezeichnung	Cailler Muffin 85g
Artikelgruppe	Muffins_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	in einer Muffinform
Oberfläche	glänzend, mit Schokoladestücken
Krustenfarbe	braun, leicht dunkel
Schnittbild	feinporig
Geschmack	aromatisch nach Schokolade, süss
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, Milkschokoladentropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, VollMILCHpulver, LAKTOSE, Emulgator:, Sonnenblumenlecithine, Vanillearoma) 5%, dunkle Schokoladentropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, Vanillearoma) 5%, MAGERQUARK, VOLLElpulver (aus Freilandhaltung), MOLKENpulver, Kakaopulver 3%, MagerMILCHpulver, Zucker IPS in Massenbilanz, MANDELN, Vanillinzucker, Emulgatoren (E471), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Zitronen, BitterMANDELN, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Aroma, Citrus Fruchtfasern. Kann Dinkel, Gerste, Hafer, Haselnüsse, 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

Spezifikation

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	enthalten
Eier	enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	nicht enthalten
Nüsse	enthalten
Mandeln	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	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

Energie	396 kcal
	1'655 kJ
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.9 g
Kohlenhydrate	41 g
davon Zucker	26 g
Ballaststoffe	3.1 g
Eiweiss	6.2 g
Salz	0.24 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	2 Tage
Restlaufzeit	2 Tage
Lagerbedingungen	Raumtemperatur
Zusätzliche Hinweise	-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll	Min.	Max.
Länge	0 mm	0 mm	0 mm
Durchmesser / Breite	85 mm	80 mm	90 mm
Höhe	60 mm	55 mm	65 mm
Gewicht	0.00 g	80.00 g	90.00 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	7640408230468
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 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:

Datum: 13.04.2025