



Spezifikation

Artikelnummer	806881
Alte Artikelnummer	641032
Artikelbezeichnung	Ragusa Laugenspitz TK 85g TKGB IPS Mehl
Artikelgruppe	Kleinbrot_Normal
Label	IPS Mehl



1. Produktbeschreibung

Form	länglich, oval
Oberfläche	glänzend
Krustenfarbe	goldgelb
Schnittbild	feinporig, satt mit Schokolade
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, Ragusa-Schokoladenstengel (Zucker, HASELNÜSSE, Kakaomasse, Kakaobutter, Kokosfett, VollMILCHpulver, SOJAmehl, BUTTERreinfett MagerMILCHpulver, Vanilleextrakt, Emulgator: Lecithine), Wasser, Margarine (pflanzliche Fette [Shea, Kokos], Wasser, Rapsöl, Emulgator: E471), Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), MANDELN, Hefe, Hüppen Splitter (WEIZENmehl, Zucker, Kokosöl, Rapsöl, Wasser, MagerMILCHpulver, BUTTERFETT, Aroma, Kochsalz, Emulgator: Rapslecithin, GERSTENmalzextrakt, Paprika, Antioxidationsmittel: E306), Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, Zucker IPS mit Mengenausgleich, WEIZENkleber, WEIZENGLUTEN, Backtriebmittel (Natriumhydroxid), Dextrose (aus Mais), Acerolapulver. Kann Sesamsamen enthalten.

Spezifikation

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 (A)	enthalten
Mandeln	enthalten
Haselnüsse	enthalten
Walnüsse	enthalten
Cashewnüsse	enthalten
Pecannüsse	enthalten
Paranüsse	enthalten
Pistazien	enthalten
Macadamianüsse	enthalten
Erdnüsse	nicht enthalten
Sesamsamen	kann Spuren enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

Energie	325 kcal
	1'365 kJ
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	5.5 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	12 g
Ballaststoffe	2.5 g
Eiweiss	8.8 g
Salz	0.87 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	360 Tage
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei mindestens -18°C
Zusätzliche Hinweise	- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

7. Zubereitungsangaben

Spezifikation

Backprogramm

6 HB/TK Aufbacken

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	110	mm	100	mm	120	mm
Durchmesser / Breite	80	mm	70	mm	90	mm
Höhe	80	mm	70	mm	90	mm
Gewicht	0.00	g	0.08	KG	0.09	KG

9. Mikrobiologie

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

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikdaten

EAN	7640408230659
Gebindeart	Karton #4 394 x 295 x 167 mm

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	24
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	8
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	9

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: Flütsch Carmen

Datum: 29.02.2024