




	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>01.09.2021 11:50</b>
		Benutzer: <b>FES2</b>
		Seite: <b>1 von 4</b>
<b>8658</b>	<b>HB Baguette rustique IPS</b>	Version: <b>11.12.2020</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

## 1. Produktbeschreibung

<b>Beschreibung</b>	Vorgebackenes, Baguette mit Bestreuung und drei Einschnitten.
<b>Verbraucherhinweis</b>	Dieses Produkt enthält Vollkornmehl. Trotz sorgfältiger Verarbeitung, kann das Produkt harte Getreidebestandteile enthalten

### Backanleitung

	nicht Auftauen
	ohne Backpapier
	190°C
	ca. 9 min Backzeit
	kein Dampf


### Labels



<b>Lagerbedingung</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18°C		
<b>Haltbarkeit ab Produktion</b>	12 Mon	<b>Haltbarkeit ab Auslieferung min.</b>	2 Mon
<b>Label zertifiziert durch:</b>	IP-Suisse Mehl	ProCert - CH-3000 Bern	

## 2. Information zu Verkaufseinheit und Verpackung

<b>Optik</b>	länglich gestreutes geschnittenes baguette		
<b>Geruch</b>	nach weizen vollkorn und saaten		
<b>Geschmack</b>	nach weizen vollkorn und saaten		
<b>Konsistenz</b>	aussen kross innen luftig		
<b>Verkaufseinheit</b>	Karton	<b>Einzelstückgewicht</b>	240 g
<b>EAN Code</b>	7640116565784	<b>Stück pro Verkaufseinheit</b>	36 Stk
<b>Verpackungsgrösse (LxBxH)</b>	0.590 m x 0.395 m x 0.210 m		
<b>Verpackungsvolumen</b>	51.27 Ltr	<b>Einheiten pro Palettenlage</b>	4 Ktn
<b>Verpackungsgewicht</b>	9.35 kg	<b>Lagen pro Palette</b>	8 Lag
<b>Palettenhöhe</b>	1.910 m	<b>Einheiten pro Palette</b>	32 Ktn
		<b>Palettengewicht</b>	319 kg

	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>01.09.2021 11:50</b>
		Benutzer: <b>FES2</b>
		Seite: <b>2 von 4</b>
<b>8658</b>	<b>HB Baguette rustique IPS</b>	Version: <b>11.12.2020</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>


### 3. Deklaration gemäss CH-LMV

**Sachbezeichnung** Spezialbrot, vorgebacken und tiefgekühlt

**Zutaten** **Weizenmehl** IPS [vollkorn, weiss] (CH), Wasser, Saatenmischung [Sonnenblumenkerne, **Sesam**, Leinsamen, **Haferflocken**, Mohnsamen], **Weizenkeime** IPS (CH), Alpensalz (unjodiert) (CH), Hefe frisch, Sonnenblumenkerne, Leinsaat braun, **Sesam**, UrDinkel Backmittel [**Dinkelmehl**, Acerolapulver (Trägerstoff: Maltodextrin)], **Roggenmehl** IPS [dunkel] (CH), **Ruchmehl** IPS (CH)

#### Allergene

	Enthalten	Nicht enthalten	Kann enthalten	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	X			Glutenhaltiges Getreide [Weizen, Haferflocken, UrDinkel, Roggen]
Sesam	X			Sesam
Milch (einschliesslich Lactose)			X	
Eier			X	
Fische		X		
Krebstiere		X		
Soja			X	
Erdnüsse		X		
weitere Nüsse		X		
Sellerie		X		
Senf		X		
Sulfit		X		
Mandeln			X	
Weichtiere		X		
Lupinen		X		
Haselnüsse			X	
Walnüsse			X	
Pistazien		X		
Macadamianüsse			X	


	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>01.09.2021 11:50</b>
		Benutzer: <b>FES2</b>
		Seite: <b>3 von 4</b>
<b>8658</b>	<b>HB Baguette rustique IPS</b>	Version: <b>11.12.2020</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

#### 4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge
<b>Energie</b>	1'213 kJ / 288 kcal	1'213 kJ / 288 kcal	14.4
<b>Fett</b>	6.36 g	6.36 g	
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	0.83 g	0.83 g	
<b>Kohlenhydrat</b>	43.77 g	43.77 g	
davon:			
- Zucker	0.33 g	0.33 g	
<b>Ballaststoffe</b>	7.51 g	7.51 g	
<b>Eiweiss / Protein</b>	10.23 g	10.23 g	
<b>Salz</b>	1.37 g	1.37 g	
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)			

#### Ist das Produkt...

ovo-lacto-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Eier und Honig	Ja
ovo-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier und Honig	Ja
lacto-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig	Ja
vegan? Keine Zutaten tierischer Herkunft	Ja

	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>01.09.2021 11:50</b>
		Benutzer: <b>FES2</b>
		Seite: <b>4 von 4</b>
<b>8658</b>	<b>HB Baguette rustique IPS</b>	Version: <b>11.12.2020</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

## 5. Mikrobiologie

Grundlage sind die mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

**DGHM Gruppe 6:** für durchgebackene Tiefkühl-Backwaren mit und ohne Füllung (bestimmungsgemäß verzehrsfertig ohne Erhitzen) (Version 2006)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	$1 \times 10^5$	---
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
<i>Escherichia coli</i>	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>a)</sup>	---	$1 \times 10^2$
Schimmelpilze	$1 \times 10^2$	---

## 6. Rückverfolgbarkeit

Das Produkt ist chargengeführt. Die Rückverfolgbarkeit ist anhand der Chargennummer gewährleistet. Es existiert ein Krisenmanagement und ein Warenrückrufsystem. Diese werden in regelmässigen Abständen getestet.

## 7. Verpackungsmaterial

Die verwendete Verpackung der Produkte ist unbedenklich, lebensmittelsicher und in das System der Rückverfolgbarkeit integriert. Entsprechende Konformitätserklärungen, Migrationsanalysen, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung unabhängiger Institute liegen vor und können gegebenenfalls zur Verfügung gestellt werden.

## 8. Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen

Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Es werden auch keine Zutaten verarbeitet, die aus GVO hergestellt werden. (einschl. Zusatzstoffe und Aromen)

## 9. Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

## 10. Bestätigung

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des Schweizerischen und des europäischen Lebensmittelrecht in der aktuell gültigen Version entspricht.

Diese Dokument ist elektronisch erzeugt und ohne Unterschrift gültig.