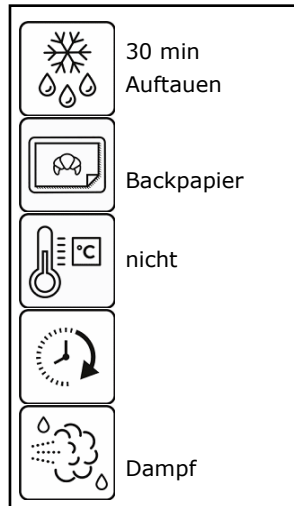
	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>11.09.2019 9:44</b>
		Benutzer: <b>FES2</b>
		Seite: <b>1 von 4</b>
<b>5775</b>	<b>TK Laugenstange 21cm</b>	Version: <b>30.07.2019</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

## 1. Produktbeschreibung

### Beschreibung

### Backanleitung



### Labels



### Lagerbedingung

Tiefgekühlt lagern bei -18°C

### Haltbarkeit ab Produktion

8 Mon

### Haltbarkeit ab Auslieferung min.

2 Mon

### Label zertifiziert durch:

IP-Suisse Mehl


ProCert - CH-3000 Bern

Suisse Garantie

q.inspecta - CH-5070 Frick

## 2. Information zu Verkaufseinheit und Verpackung

<b>Verkaufseinheit</b>	Karton	<b>Einzelstückgewicht</b>	100 g
<b>EAN Code</b>	7640148739320	<b>Stück pro Verkaufseinheit</b>	50 Stk
<b>Verpackungsgrösse (LxBxH)</b>	0.585 m x 0.385 m x 0.210 m	<b>Einheiten pro Palettenlage</b>	4 Ktn
<b>Verpackungsvolumen</b>	0.00 Ltr	<b>Lagen pro Palette</b>	8 Lag
<b>Verpackungsgewicht</b>	5.71 kg	<b>Einheiten pro Palette</b>	32 Ktn
<b>Palettenhöhe</b>	0.000 m	<b>Palettengewicht</b>	203 kg

	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>11.09.2019 9:44</b>
		Benutzer: <b>FES2</b>
		Seite: <b>2 von 4</b>
<b>5775</b>	<b>TK Laugenstange 21cm</b>	Version: <b>30.07.2019</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>


### 3. Deklaration gemäss CH-LMV

**Sachbezeichnung** Weizenbrötchen mit Laugenüberzug. Fertiggebacken und genussfertig.

**Zutaten** **Weizenmehl** IPS [weiss, vollkorn] (CH), Wasser, Rapsöl, Hefe frisch, **Vollmilchpulver** (CH), Meersalz (unjodiert), **Weizenkeime** IPS (CH), Backmittel [**Weizenstärke**, **Weizenquellmehl**, **Weizenkleber**, Acerolapulver auf Maniokstärke], **Roggenmehl** IPS [dunkel] (CH), Überzugsmittel: Natriumhydroxid

#### Allergene

	Enthalten	Nicht enthalten	Spuren	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	X			Glutenhaltiges Getreide [Weizen, Roggen]
Milch (einschliesslich Lactose)	X			Milch
Eier			X	
Fische		X		
Krebstiere		X		
Soja			X	
Erdnüsse		X		
weitere Nüsse		X		
Sesam			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>11.09.2019 9:44</b>
		Benutzer: <b>FES2</b>
		Seite: <b>3 von 4</b>
<b>5775</b>	<b>TK Laugenstange 21cm</b>	Version: <b>30.07.2019</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

#### 4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge
<b>Energie</b>	1'313 kJ / 311 kcal	1'313 kJ / 311 kcal	15.6
<b>Fett</b>	6.82 g	6.82 g	
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	1.00 g	1.00 g	
<b>Kohlenhydrat</b>	50.96 g	50.96 g	
davon:			
- Zucker	1.26 g	1.26 g	
<b>Ballaststoffe</b>	3.52 g	3.52 g	
<b>Eiweiss / Protein</b>	9.78 g	9.78 g	
<b>Salz</b>	2.06 g	2.06 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	Nein
lacto-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig	Ja
vegan? Keine Zutaten tierischer Herkunft	Nein

	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>11.09.2019 9:44</b>
		Benutzer: <b>FES2</b>
		Seite: <b>4 von 4</b>
<b>5775</b>	<b>TK Laugenstange 21cm</b>	Version: <b>30.07.2019</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	1x10 <sup>5</sup>	---
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>a)</sup>	---	1x10 <sup>2</sup>
Schimmelpilze	1x10 <sup>2</sup>	---

## 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.