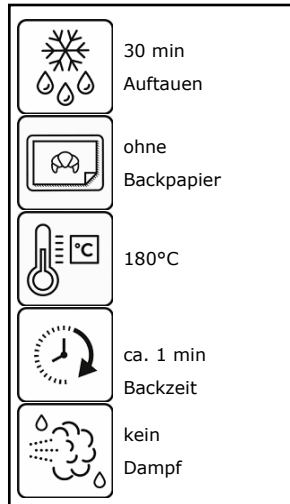
	Produktspezifikation	Erzeugt: 01.09.2021 11:49
		Benutzer: FES2
		Seite: 1 von 4
5003	TK Laugenbrezel SGA IPS	Version: 16.04.2021 Prod.-Land: Schweiz

1. Produktbeschreibung

Beschreibung

Fertig gebackene Brezel mit typischem Laugengeschmack, ohne Bestreuung

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

Verkaufseinheit	Karton	Einzelstückgewicht	95 g
EAN Code	7640148733014	Stück pro Verkaufseinheit	60 Stk
Verpackungsgrösse (LxBxH)	0.590 m x 0.395 m x 0.220 m		
Verpackungsvolumen	51.27 Ltr	Einheiten pro Palettenlage	4 Ktn
Verpackungsgewicht	6.41 kg	Lagen pro Palette	8 Lag
Palettenhöhe	1.910 m	Einheiten pro Palette	32 Ktn
		Palettengewicht	225 kg

	Produktspezifikation	Erzeugt: 01.09.2021 11:49
		Benutzer: FES2
		Seite: 2 von 4
5003	TK Laugenbrezel SGA IPS	Version: 16.04.2021 Prod.-Land: Schweiz


3. Deklaration gemäss CH-LMV

Sachbezeichnung Backware. Laugen Brezel. Fertiggebacken, tiefgekühlt. Nach dem Auftauen genussfertig

Zutaten **Weizenmehl** IPS [weiss, vollkorn] (CH), Wasser, Rapsöl, **Dinkelmehl** IPS (CH), Hefe frisch, **Weizenkeime** IPS (CH), Alpensalz (unjodiert) (CH), Überzugsmittel: Natriumhydroxid, **Roggenmehl** IPS [dunkel] (CH).

Allergene

	Enthalten	Nicht enthalten	Kann enthalten	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	X			Glutenhaltiges Getreide [Weizen, UrDinkel, Roggen]
Milch (einschliesslich Lactose)			X	
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	


	Produktspezifikation	Erzeugt: 01.09.2021 11:49
		Benutzer: FES2
		Seite: 3 von 4
5003	TK Laugenbrezel SGA IPS	Version: 16.04.2021 Prod.-Land: Schweiz

4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge
Energie	1'307 kJ / 310 kcal	1'307 kJ / 310 kcal	15.6
Fett	7.60 g	7.60 g	
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	0.75 g	0.75 g	
Kohlenhydrat	49.65 g	49.65 g	
davon:			
- Zucker	0.40 g	0.40 g	
Ballaststoffe	3.42 g	3.42 g	
Eiweiss / Protein	9.09 g	9.09 g	
Salz	1.71 g	1.71 g	
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)			

Ist das Produkt...

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

	Produktspezifikation	Erzeugt: 01.09.2021 11:49
		Benutzer: FES2
		Seite: 4 von 4
5003	TK Laugenbrezel SGA IPS	Version: 16.04.2021 Prod.-Land: Schweiz

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 ⁵	---
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ¹	1x10 ²
präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1x10 ²	1x10 ³
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{a)}	---	1x10 ²
Schimmelpilze	1x10 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.