



Spezifikation

Eingabe-Datum: 16.09.2016
Letzte Mutation: 1.02.2019
Mutiert von: CS



Artikelgruppe:

TK-Produkte

621845

Bio Roggenbrot m.Nüssen 420g HB
Karton à 15 Stück

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:

Haltbarkeit gekühlt:

Haltbarkeit tiefgekühlt:

Konsumationsfrist:

150 Tage(e)

Lagerung:

unverpackt:

verpackt:

Bemerkungen:

bei Raumtemperatur

☐☐

gekühlt bei 5°C

☐☐

tiefgekühlt bei -18°C

☐☒

Logistikdaten/Diverses:

Stück pro Karton

15

Karton pro Lage

4

Lage pro Palette

8

Masse Karton (LxBxH):

587x388x167 mm

EAN:

7640146832832

Backprogramm:

2

Sollwerte Endprodukt:

Gewicht in g:

Sollwerte 400

untere Grenze

380

obere Grenze

420

Länge in mm:

240

228

252

Durchmesser/Breite in mm:

85

81

89

Höhe in mm:

58

55

61

Bemerkungen:

Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Sensorik:

Form:

länglich, kernig

Oberfläche:

körnig

Krustenfarbe:

hellbraun

Schnittbild:

satt, mit Baumnüssen

Geschmack:

aromatisch, nach Baumnüssen

Bemerkungen:

Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Deklaration:

Bio ROGGENmehl, Wasser, Bio WEIZENmehl, Bio-BAUMNÜSSE 12%, Kochsalz (jodiert), Bio Hefe



Spezifikation

Eingabe-Datum: 16.09.2016
Letzte Mutation: 1.02.2019
Mutiert von: CS

621845

**Bio Roggenbrot m.Nüssen 420g HB
Karton à 15 Stück**

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	1177
Energiewert kcal:	281
Fett:	8,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g
Kohlenhydrate:	38,9 g
davon Zucker:	2,1 g
Eiweiss:	8,1 g
Salz:	1,2 g

Enthalten:

Gluten, Wallnüsse

Kann enthalten:

Milch/Lactose, Eier, Sojabohnen, Haselnüsse, Mandeln, Sesamsamen

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

Mikrobiologie:

Toleranzwert KBE

Aerobe mesophile Keime	<1000000/g
Bacillus cereus	<1000/g
Escherica coli	<100/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Koagulasepositive Staphylokokken	<100/g
Listerie monocytogenes	nn/25g
Salmonella spp.	nn/25g

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.

Verpackungsmaterial:

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.



Spezifikation

Eingabe-Datum: 16.09.2016
Letzte Mutation: 1.02.2019
Mutiert von: CS

621845

**Bio Roggenbrot m.Nüssen 420g HB
Karton à 15 Stück**

Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen

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

Bestrahlung:

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

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.



Spécification

Date d'entrée: 16.09.2016
Mutation dernière: 1.02.2019
Muté de: CS



Groupe d'article:

TK-Produkte

621845

Pain de seigle aux noix BIO 420 g HB

Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur:

Conservation au congélateur:

150 jour(s)

Délai de consommation:

Stockage:

non emballé:

emballé:

remarques:

à température ambiante

☐

refroidi à 5°C

☐

surgelé à -18°C

☐☒

Données logistiques/divers:

Stück pro Karton

15

Karton pro Lage

4

Lage pro Palette

8

Masse Karton (LxBxH):

587x388x167 mm

Code EAN:

7640146832832

Backprogramm:

2

Valeurs cibles du produit fini:

pois en g:

Valeurs cibles
400

valeur inférieure

380

valeur supérieure

420

longueur en mm:

240

228

252

diamètre/largeur en mm:

85

81

89

hauteur en mm:

58

55

61

remarques:

Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Analyse sensorielle:

forme:

longue, sapide

surface:

granuleux

couleur de la croûte:

brun clair

vue en coupe:

serré, aux noix

goût:

aromatique, de noix

remarques:

Les détails se rapportent au produit cuit

Déclaration:

farine de SEIGLE bio, eau, farine de FROMENT bio, NOIX bio 12%, sel de cuisine (iodé), levure bio



Spécification

Date d'entrée: 16.09.2016
Mutation dernière: 1.02.2019
Muté de: CS

621845

Pain de seigle aux noix BIO 420 g HB

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	1177
valeur énergétique kcal:	281
graisse:	8,3 g
dont acides gras saturés:	0,8 g
glucides:	38,9 g
dont sucre:	2,1 g
protéines:	8,1 g
sel:	1,2 g

Contenu:

gluten, noix

Contenu possible:

lait/lactose, oeufs, graines de soja, noisettes, amandes, graines de sésame

Le produit est-il ...

ovo-lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait, oeufs et miel)?	oui
ovo-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf oeufs et miel)?	oui
lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)?	oui
végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)?	oui

Microbiologie:

valeur de tolérance UFA

germes aérobies mésophiles	<1000000/g
bacillus cereus	<1000/g
escherica coli	<100/g
enterobacteriaceae	<100/g
staphylocoques à coagulase positive	<100/g
listeria monocytogenes	nn/25g
salmonella spp.	nn/25g

Traçabilité:

Le produit est géré par lots. La traçabilité est garantie par MHD.
Il existe une gestion de crise et un système de rappel des produits.
Ceux-ci sont testés périodiquement.

Matériel d'emballage:

L'emballage utilisé est propre, approuvé pour utilisation en contact avec les aliments et intégré au système de traçabilité. Des déclarations de conformité appropriées, des analyses des migrations, des attestations de régularité alimentaire des instituts indépendants sont disponibles et peuvent être mis à disposition si nécessaire.

Déclaration aux organismes génétiquement modifiés

Le produit est fabriqué sans organismes génétiquement modifiés.
Nous ne travaillons pas des ingrédients qui sont produits avec OGM (inclus additifs et arômes).



Spécification

Date d'entrée: 16.09.2016
Mutation dernière: 1.02.2019
Muté de: CS

621845

Pain de seigle aux noix BIO 420 g HB

Rayonnement:

Le produit n'était pas traité par ionisation et ne contient pas des ingrédients qui sont traités par des rayonnements ionisants.

Attestation:

Le producteur confirme que ce produit répond aux exigences de la législation alimentaire suisse et européenne dans la version actuelle.

L'entreprise est certifiée et gérée selon un système de gestion de qualité conformément aux FSSC:22000.

Ce document est réalisé électroniquement; il est donc valable sans signature.