



Spezifikation

Eingabe-Datum: 9.05.2014
Letzte Mutation: 8.12.2016
Mutiert von: CS



Artikelgruppe:

TK-Produkte

654351

Zwetschgenwähe Ø32cm 8er HB
Karton à 2 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

2

Karton pro Lage

4

Lage pro Palette

8

Masse Karton (LxBxH):

587x388x167 mm

EAN:

7640146847126

Backprogramm:

14

Sollwerte Endprodukt:

Gewicht in g:

Sollwerte

1650

untere Grenze

1600

obere Grenze

1750

Länge in mm:

Durchmesser/Breite in mm:

320

320

320

Höhe in mm:

35

35

35

Bemerkungen:

Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Sensorik:

Form:

rund

Oberfläche:

mit Zwetschgen, geliert

Krustenfarbe:

braun

Schnittbild:

dicht mit Zwetschgen und Guss

Geschmack:

leicht säuerlicher Zwetschgengeschmack

Bemerkungen:

Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Deklaration:

Zwetschgen 39%, VollMILCH, WEIZENmehl, VollRAHM, Schweizer VOLLEI (aus Bodenhaltung), Zucker, Pflanzenfett (Sheabutter, Rapsöl), Wasser, HASELNÜSSE 3%, Überzugsgelée [Wasser, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin und Carrageen und Johannisbrotkernmehl, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Sonnenblumenöl, Säureregulatoren: Natriumcitrate, Calciumcitrat, Konservierungstoff: Kaliumsorbat], Kochsalz (jodiert)



Spezifikation

Eingabe-Datum: 9.05.2014
Letzte Mutation: 8.12.2016
Mutiert von: CS

654351

Zwetschgenwähe Ø32cm 8er HB
Karton à 2 Stück

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	954
Energiewert kcal:	228
Fett:	10 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,4 g
Kohlenhydrate:	26 g
davon Zucker:	8,2 g
Eiweiss:	5,8 g
Salz:	0,5 g

Enthalten:

Gluten, Milch/Lactose, Eier, Haselnüsse

Kann enthalten:

Mandeln

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)?	Nein
vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft)?	Nein

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: 9.05.2014
Letzte Mutation: 8.12.2016
Mutiert von: CS

654351

**Zwetschgenwähe Ø32cm 8er HB
Karton à 2 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: 9.05.2014
Mutation dernière: 8.12.2016
Muté de: CS



Groupe d'article:

TK-Produkte

654351

Tarte aux pruneaux Ø 32cm HB coupée en 8 tranches

Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur:

Conservation au congélateur:

Délai de consommation:

150 jour(s)

Stockage:

non emballé:

emballé:

remarques:

à température ambiante

☐

refroidi à 5°C

☐

surgelé à -18°C

☐☒

Données logistiques/divers:

Stück pro Karton

2

Karton pro Lage

4

Lage pro Palette

8

Masse Karton (LxBxH):

587x388x167 mm

Code EAN:

7640146847126

Backprogramm:

14

Valeurs cibles du produit fini:

pois en g:

Valeurs cibles

1650

valeur inférieure

1600

valeur supérieure

1750

longueur en mm:

diamètre/largeur en mm:

320

320

320

hauteur en mm:

35

35

35

remarques:

Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Analyse sensorielle:

forme:

rond

surface:

avec prune, gélifié

couleur de la croûte:

brun

vue en coupe:

serré avec prunes et liaison

goût:

arôme peu aigre de prunes

remarques:

Déclaration:

prunes 39%, LAIT entier, farine de FROMENT, CRÈME entière, OEUFS entiers suisse (d'élevage au sol), sucre, graisse végétale (beurre de karité, huile de colza), eau, NOISETTES 3%, couverture gelée (eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectine, carraghénane, farine de caroube, acidifiant: acide citrique, huile de tournesol, régulateur d'acidité: citrate de sodium, citrate de calcium, conservateur: sorbate de potassium), sel de cuisine (iodé)



Spécification

Date d'entrée: 9.05.2014
Mutation dernière: 8.12.2016
Muté de: CS

654351

Tarte aux pruneaux Ø 32cm HB coupée en 8 tranches

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	954
valeur énergétique kcal:	228
graisse:	10 g
dont acides gras saturés:	4,4 g
glucides:	26 g
dont sucre:	8,2 g
protéines:	5,8 g
sel:	0,5 g

Contenu:

gluten, lait/lactose, oeufs, noisettes

Contenu possible:

amandes

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)?	non
lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)?	non
végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)?	non

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: 9.05.2014
Mutation dernière: 8.12.2016
Muté de: CS

654351

Tarte aux pruneaux Ø 32cm HB coupée en 8 tranches

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 légalisation 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.