
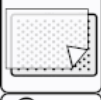



	Produktspezifikation	Erzeugt: 23.10.2018 9:36
		Benutzer: PGE
		Seite: 1 von 4
8616	TK Laugen Bierbrezel bestreut mit Sesamsalz	Version: 24.08.2018 Prod.-Land: Schweiz

1. Produktbeschreibung

Beschreibung Fertig gebackener Bierbrezel mit typischen Laugengeschmack

Backanleitung

	30 min Auftauen
	ohne Backpapier
	180°C
	ca. 1 min Backzeit
	kein Dampf

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	135 g
EAN Code	7640116562318	Stück pro Verkaufseinheit	40 Stk
Verpackungsgrösse (LxBxH)	0.590 m x 0.395 m x 0.220 m		
Verpackungsvolumen	51.27 Ltr	Einheiten pro Palettenlage	4 Ktn
Verpackungsgewicht	6.04 kg	Lagen pro Palette	8 Lag
Palettenhöhe	1.910 m	Einheiten pro Palette	32 Ktn
		Palettengewicht	213 kg

	Produktspezifikation	Erzeugt: 23.10.2018 9:36
		Benutzer: PGE
		Seite: 2 von 4
8616	TK Laugen Bierbrezel bestreut mit Sesamsalz	Version: 24.08.2018 Prod.-Land: Schweiz


3. Deklaration gemäss CH-LMV

Sachbezeichnung Weizenbrezel mit Laugenüberzug

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

Allergene

	Enthalten	Nicht enthalten	Spuren	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	X			Glutenhaltiges Getreide [Weizen, 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	


	Produktspezifikation	Erzeugt: 23.10.2018 9:36
		Benutzer: PGE
		Seite: 3 von 4
8616	TK Laugen Bierbrezel bestreut mit Sesamsalz	Version: 24.08.2018 Prod.-Land: Schweiz

4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge
Energie	1'322 kJ / 314 kcal	1'322 kJ / 314 kcal	15.7
Fett davon:	8.53 g	8.53 g	
- gesättigte Fettsäuren	0.91 g	0.91 g	
Kohlenhydrat davon:	48.24 g	48.24 g	
- Zucker	0.39 g	0.39 g	
Ballaststoffe	3.57 g	3.57 g	
Eiweiss / Protein	9.28 g	9.28 g	
Salz	1.76 g	1.76 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

	Produktspezifikation	Erzeugt: 23.10.2018 9:36
		Benutzer: PGE
		Seite: 4 von 4
8616	TK Laugen Bierbrezel bestreut mit Sesamsalz	Version: 24.08.2018 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.