



Spezifikation

Artikelnummer 802898

Alte Artikelnummer 36020

Artikelbezeichnung Formenzopf 49cm 1500g IPS Mehl

Artikelgruppe Zopf

Label IPS Mehl



1. Produktbeschreibung

Form länglich, rechteckig

Oberfläche geflochten, glatt, glänzend

Krustenfarbe goldgelb Schnittbild feinporig

Geschmack feiner, zarter Buttergeschmack
Produktionsland Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

gemäss Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, 817.022.16):

WEIZENmehl IPS, VollMILCH, BUTTER, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Zucker IPS mit Mengenausgleich, Kochsalz (jodiert), Vorteig (WEIZENmahlerzeugnisse, Wasser, Hefe,

GERSTENmalzmehl, Acerolasaftkonzentrat), WEIZENkleber, Hefe.

Kann Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Walnüsse enthalten.

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

Vegetarier (mit Milch, Eier, Honig)JaOvo Vegetarier (mit Eier, Honig)NeinLacto Vegetarier (mit Milch, Honig)NeinVeganer (ohne Milch, Eier, Honig)Nein

Spezifikation

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	enthalten
Eier	enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	kann Spuren enthalten
Nüsse	kann Spuren enthalten
Mandeln	kann Spuren enthalten
Haselnüsse	kann Spuren enthalten
Walnüsse	kann Spuren enthalten
Cashewnüsse	nicht enthalten
Pecannüsse	nicht enthalten
Paranüsse	nicht enthalten
Pistazien	nicht enthalten
Macadamianüsse	nicht enthalten
Erdnüsse	nicht enthalten
Sesamsamen	kann Spuren enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

	340 kcal
Energie	1'428 kj
Fett	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	7.3 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	2.6 g
Ballaststoffe	2.8 g
Eiweiss	9.7 g
Salz	1.6 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion

Samulatbarkett ab i Toddktion

Lagerbedingungen Zusätzliche Hinweise 1 Tag

Raumtemperatur

-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.		
Länge	490	mm	0	mm	0	mm	
Durchmesser / Breite	120	mm	0	mm	0	mm	
Höhe	135	mm	120	mm	150	mm	
Gewicht	1'500.00	g	1'477.00	g	1'523.00	g	

9. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keime	< 100'000 KBE/g
Hefe	< 1'000 KBE/g
Schimmel	< 1'000 KBE/g

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikdaten

EAN	7640146831149
Gebindeart	

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	1
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	1
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	1

10.3 Konformität

Die verwendete Verpackung ist unbedenklich, lebensmittelsicher und in das System der Rückverfolgbarkeit integriert. Entsprechende Konformitätserklärungen, Migrationsanalysen, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärungen unabhängiger Institute liegen vor und können gegebenfalls zur Verfügung gestellt werden.

11. Qualitätssicherung

11.1 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.

11.2 Gentechnologie

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

11.3 Bestrahlung

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

12. 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.

Änderungsgrund:

Erstellt/Geändert: Administrator Datum: 18.08.2024