



## Spezifikation

<b>Artikelnummer</b>	803498
<b>Alte Artikelnummer</b>	63144
<b>Artikelbezeichnung</b>	Apfeljalousie 110g
<b>Artikelgruppe</b>	Süssgebäck_Normal
<b>Label</b>	IPS-Zutatenzertifizierung

### 1. Produktbeschreibung

Form	rechteckig
Oberfläche	Blätterteig, mit Äpfeln
Krustenfarbe	hellbraun, gestaubt
Schnittbild	unregelmässig
Geschmack	süss, fruchtig nach Apfel und Vanille
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

### 2. Zutaten

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

Apfelschnitze, WEIZENmehl IPS, Wasser, pflanzliche Fette und Öle (Sheafett, Rapsöl), Glanzgelee (Wasser, Zucker, Glukosesirup, Geliemittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulatoren: Diphosphate, Calciumphosphate, Kaliumcitrate, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Aroma), Crèmepulver (Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, getrockneter Glukosesirup, Kartoffeleiweiss, Kartoffelstärke, Karottensaftkonzentrat, natürliches Vanillearoma, Vanillesamen 0.2%), Staubzucker, BUTTER, Kochsalz (jodiert).

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

### 3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

Vegetarier (mit Milch, Eier, Honig)	Ja
Ovo Vegetarier (mit Eier, Honig)	Nein
Lacto Vegetarier (mit Milch, Honig)	Ja
Veganer (ohne Milch, Eier, Honig)	Nein

## Spezifikation

---

### 4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Milch & Laktose	enthalten
Eier	kann Spuren 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:

	236 kcal
Energie	989 kj
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.4 g
Kohlenhydrate	30 g
davon Zucker	10 g
Ballaststoffe	1.6 g
Eiweiss	3.5 g
Salz	0.51 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

### 6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion

1 Tag

Lagerbedingungen

Raumtemperatur

Zusätzliche Hinweise

-

### 7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

## Spezifikation

---

### 8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll		Min.		Max.	
Länge	120	mm	114	mm	126	mm
Durchmesser / Breite	0	mm	0	mm	0	mm
Höhe	25	mm	20	mm	30	mm
Gewicht	110.00	g	105.00	g	115.00	g

### 9. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g
Bacillus cereus	< 1'000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 100 KBE/g
Koagulase positive Staphylokokken	< 100 KBE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
Hefe	
Schimmel	

### 10. Verpackungsangaben

#### 10.1 Logistikdaten

EAN	7640146839015
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 gegebenenfalls 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: 21.06.2024