



Spezifikation

Artikelnummer	806909
Alte Artikelnummer	69624
Artikelbezeichnung	Schinken-Käse-Croissant Apéro 45g
Artikelgruppe	Salzgebäck_Party
Label	IPS-Zutatenzertifizierung

1. Produktbeschreibung

Form	gerade Gipfform
Oberfläche	mit Käse, unregelmässig
Krustenfarbe	goldgelb
Schnittbild	mit Käse und Schinken
Geschmack	pikant, würzig nach Käse und Schinken
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

WEIZENmehl IPS, Fleischerzeugnis gekocht (Schweinefleisch [CH] 67%, Wasser, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit], Stabilisatoren: Diphosphate und Triphosphate, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Carrageen, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, gekörnte Brühe [Würze, Kochsalz, Rapsöl], Aroma) 17%, BUTTER, HartKÄSEMischung 10%, Wasser, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), HartWEIZENgriess, Zucker IPS mit Mengenausgleich, Hefe, Kochsalz (jodiert), VollMILCHpulver, GERSTENmalz, WEIZENGLUTEN, Meersalz, Emulgatoren (E472e).

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

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

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

	322 kcal
Energie	1'345 kJ
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	27 g
davon Zucker	2.6 g
Ballaststoffe	1.8 g
Eiweiss	12 g
Salz	1.3 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	1 Tag
Restlaufzeit	1 Tag
Zusätzliche Hinweise	-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

Spezifikation

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll	Min.	Max.
Länge	125 mm	115 mm	130 mm
Durchmesser / Breite	60 mm	55 mm	65 mm
Höhe	50 mm	45 mm	55 mm
Gewicht	0.00 g	0.04 KG	0.05 KG

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	7640408230642
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: Flütsch Carmen

Datum: 24.11.2024