

1. Produktbeschreibung

Mehrwerte

Beschreibung Kleiner, vorgegärter Gipfel mit Mehrkornbestreuung.

Verbraucherhinweis Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann das Produkt harte Getreideteile

enthalten.

Anleitung Tiefgekühlt auf Bleche (mit Papier) absetzen, im vorgeheizten Ofen bei 180°

bis 200° C mit viel Dampf 14 - 16 Min. backen. Es empfiehlt sich, nach ca. 10 Min. den Zug zu öffnen. Wenn Ihr Ofen keinen Dampf erzeugt, können die Teiglinge auch mit Wasser, Vollei oder Kaffeerahm bepinselt werden.

Lagerbedingung Tiefgekühlt lagern bei -18°C

Haltbarkeit ab Produktion 8 Mon Haltbarkeit ab Auslieferung 2 Mon

min. Label zertifiziert durch:

IP-Suisse Mehl ProCert - CH-3000 Bern

2. Information zu Verkaufseinheit und Verpackung

Verkaufseinheit	Karton	Einzelstückgewicht	28 g
EAN Code	7640148733403 Stück pro Verkaufseinheit		144 Stk
Verpackungsgrösse (LxBxH)	0.400 m x 0.305 m x 0.150 m	1	
Verpackungsvolumen	18.30 Ltr	Einheiten pro Palettenlage	8 Ktn
Verpackungsgewicht	4.67 kg	Lagen pro Palette	8 Lag
Palettenhöhe	1.800 m	Einheiten pro Palette	64 Ktn
		Palettengewicht	319 kg



3. Deklaration gemäss CH-LMV

Sachbezeichnung

Backware. Vorgegärter Mehrkorn(38% Weizen, 1% Dinkel, 1% Gerste, 1% Roggen)-Butter(18%)-Gipfel Teigling. Tiefgekühlt

Zutaten

Weizenmehl [weiss] IPS (CH), Butter (18%) (CH), Wasser, Backhefe (CH), Weizenkörner IPS (2%) (CH), Vollei* past. (CH), Dinkelkörner IPS (1%) (CH), Gerstenkörner (1%) (CH/EU/USA/CAN), Honig (MEX/GTM), Leinsaat (CHN/EU), Roggenkörner IPS (CH), Meersalz (unjodiert)(ESP), Weizenstärke (EU), Weizenkleber (EU), Traubenzucker (Mais/Weizen) (CHN), Gerstenmalzmehl (EU), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure [E300] (CHN), Enzyme (EU), Zucker (EU), Vanilleschoten (MDG).

Dekor (6%): **Vollei*** past. (CH), Sonnenblumenkerne (CHN/MDA/USA), **Sesam** (IND), Leinsaat (CHN/EU), **Haferflocken** (EU/NAM), Blaumohn (EU/TUR)

*mit tiergerecht produzierten Schweizer Frischeiern aus Freiland-Auslaufhaltung.

Allergene	Enthalten	Nicht enthalten	Spuren	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	Х			Weizen, Gersten, Dinkel, Roggen, Weizenkleber, Weizenstärke, Gerstenmalz, Haferflocken
Milch (einschliesslich Lactose)	X			Butter
Eier	Х			Vollei
Sesam	Х			Sesam
Fisch		Х		
Krustentiere		Х		
Soja			Х	
Erdnüsse		Х		
weitere Schalenfrüchte		Х		
Sellerie		Х		
Senf		Х		
Sulfit		X		
Mandeln			Х	
Weichtiere		Х		
Lupinen		Х		
Haselnüsse			Х	
Walnuss/Baumnuss			Х	
Pistazien		Х		



Produktspezifikation

Erzeugt: 24.03.2017 10:16

Benutzer: IA

Seite: 3 von 5

8556

GTG Mehrkorn Buttergipfel mini

Version:

09.12.2016

Prod.-Land:

Schweiz

Kenntlichmachung der Zusatzstoffe

Remitriciniaciumy der Zusatzstorre	Ja	Nein	Angaben zum Inhaltsstoff
mit Farbstoff		х	
mit Konservierungsstoff oder konserviert		Х	
mit Antioxidationsmittel		Х	
mit Geschmacksverstärker		Х	
geschwefelt (ab 10ppm)		Х	
geschwärzt (bei Oliven)		Х	
gewachst (bei Obst)		х	
mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)		Х	
mit Süssungsmittel/mit Süssungsmitteln		Х	
mit einer Zuckerart und Süssungsmittel		Х	
Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)		Х	
Koffeinhaltig (bei Erfrischungsgetränken)		Х	
Chininhaltig		Х	

4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge	
Energie	1'682 kJ / 403 kcal	1'682 kJ / 403 kcal	20.0	
Fett davon:	21.52 g	21.52 g		
- gesättigte Fettsäuren	11.21 g	11.21 g		
Kohlenhydrat davon:	41.59 g	41.59 g		
- Zucker	1.70 g	1.70 g		
Ballaststoffe 4.68 g 4.68 g				
Eiweiss / Protein	8.32 g	8.32 g		
1.00 g 1.00 g				
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)				



Ist das Produkt...

ovo-lacto-vegetarisch? Ja Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Eier und Honig

ovo-vegetarisch? Nein Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier und Honig

lacto-vegetarisch? Nein Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig

vegan?

Nein Keine Zutaten tierischer Herkunft

	Produktspezifikation	Erzeugt: 24.03.2017 10:16	
Tredy S THE FINE ART OF BREAD		Benutzer:	IA
		Seite:	5 von 5
8556	GTG Mehrkorn Buttergipfel mini	Version:	09.12.2016
6550		ProdLand:	Schweiz

5. Mikrobiologie

Grundlage sind die mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

DGHM Gruppe 7: rohe / teilgegarte Tiefkühl-Backwaren, die vor dem Verzehr einer Erhitzung unterzogen werden. (Version 2006)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Salmonellen		n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³
präsumtive Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ³
Escherichia coli	1x10 ²	1x10 ³
Listeria monocytogenes		1x10 ²
Schimmelpilze	1x10 ⁴	

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.