






	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>24.03.2017 10:10</b>
		Benutzer: <b>IA</b>
		Seite: <b>1 von 5</b>
<b>8852</b>	<b>HB Tessinerbrot</b>	Version: <b>09.12.2016</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>


## 1. Produktbeschreibung

<b>Beschreibung</b>	Vorgebackenes Brot, das aus 5 zusammengeführten Teilen besteht, mit Vollei bestrichen.		
<b>Anleitung</b>	Tiefgekühlt auf Bleche (ohne Papier) absetzen und ohne Dampf im vorgeheizten Backofen bei 180°C bis 200°C 8-10 Min. backen. Danach das Brot noch 15 Min. auf dem Blech auskühlen lassen.		
<b>Mehrwerte</b>	      		
<b>Lagerbedingung</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18°C		
<b>Haltbarkeit ab Produktion</b>	12 Mon	<b>Haltbarkeit ab Auslieferung min.</b>	2 Mon
<b>Label zertifiziert durch:</b>			
IP-Suisse Mehl	ProCert - CH-3000 Bern		
Suisse Garantie	q.inspecta - CH-5070 Frick		

## 2. Information zu Verkaufseinheit und Verpackung

<b>Verkaufseinheit</b>	Karton	<b>Einzelstückgewicht</b>	285 g
<b>EAN Code</b>	7640148733977	<b>Stück pro Verkaufseinheit</b>	18 Stk
<b>Verpackungsgrösse (LxBxH)</b>	0.590 m x 0.395 m x 0.220 m		
<b>Verpackungsvolumen</b>	51.27 Ltr	<b>Einheiten pro Palettenlage</b>	4 Ktn
<b>Verpackungsgewicht</b>	5.77 kg	<b>Lagen pro Palette</b>	8 Lag
<b>Palettenhöhe</b>	1.910 m	<b>Einheiten pro Palette</b>	32 Ktn
		<b>Palettengewicht</b>	204 kg



	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>24.03.2017 10:10</b>
		Benutzer: <b>IA</b>
		Seite: <b>2 von 5</b>
<b>8852</b>	<b>HB Tessinerbrot</b>	Version: <b>09.12.2016</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

### 3. Deklaration gemäss CH-LMV


**Sachbezeichnung** vorgebackener, tiefgekühltes Weizenbrot

**Zutaten** **Weizenmehl** [weiss, halbweiss, vollkorn] IPS (CH), Wasser, Rapsöl (CH), **Vollei** \*past. (CH), Meersalz (unjodiert) (ESP), **Weizenkeime** IPS (CH), Backhefe (CH), **Weizenstärke** (EU), **Weizenquellmehl** (EU), **Weizenkleber** (EU), Acerolapulver (SAM) (Trägerstoff: Maniokstärke), **Roggenmehl** dunkel IPS (CH), Sauerteig: [**Roggen**] (AT)  
\*mit tiergerecht produzierten Schweizer Frischeiern aus Freiland-Auslaufhaltung

#### Allergene

	Enthalten	Nicht enthalten	Spuren	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	X			Weizenmehl, Weizenkeime, Weizenstärke, Weizenquellmehl, Weizenkleber, Roggenmehl
Eier	X			Vollei
Milch (einschliesslich Lactose)			X	
Fisch		X		
Krustentiere		X		
Soja			X	
Erdnüsse		X		
weitere Schalenfrüchte		X		
Sesam			X	
Sellerie		X		
Senf		X		
Sulfit		X		
Mandeln			X	
Weichtiere		X		
Lupinen		X		
Haselnüsse			X	
Walnuss/Baumnuss			X	
Pistazien		X		



	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>24.03.2017 10:10</b>
		Benutzer: <b>IA</b>
		Seite: <b>3 von 5</b>
<b>8852</b>	<b>HB Tessinerbrot</b>	Version: <b>09.12.2016</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>


#### Kennzeichnung der Zusatzstoffe

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

#### 4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge
<b>Energie</b>	1'139 kJ / 270 kcal	1'139 kJ / 270 kcal	13.6
<b>Fett</b>	4.71 g	4.71 g	
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	0.54 g	0.54 g	
<b>Kohlenhydrat</b>	46.90 g	46.90 g	
davon:			
- Zucker	0.47 g	0.47 g	
<b>Ballaststoffe</b>	3.23 g	3.23 g	
<b>Eiweiss / Protein</b>	8.30 g	8.30 g	
<b>Salz</b>	1.55 g	1.55 g	
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)			




	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>24.03.2017 10:10</b>
		Benutzer: <b>IA</b>
		Seite: <b>4 von 5</b>
<b>8852</b>	<b>HB Tessinerbrot</b>	Version: <b>09.12.2016</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

**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	Nein
vegan? Keine Zutaten tierischer Herkunft	Nein



	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>24.03.2017 10:10</b>
		Benutzer: <b>IA</b>
		Seite: <b>5 von 5</b>
<b>8852</b>	<b>HB Tessinerbrot</b>	Version: <b>09.12.2016</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

## 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	$1 \times 10^5$	---
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
<i>Escherichia coli</i>	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>a)</sup>	---	$1 \times 10^2$
Schimmelpilze	$1 \times 10^2$	---

## 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.

