








| | | |
|--|-----------------------------|--|
|  | Produktspezifikation | Erzeugt: 24.03.2017 10:09 |
| | | Benutzer: IA |
| | | Seite: 1 von 5 |
| 8822 | HB Mehrkornbrot | Version: 09.12.2016 Prod.-Land: Schweiz |

1. Produktbeschreibung

| | | | |
|----------------------------------|---|---|-------|
| Beschreibung | Vorgebackenes, aromatisches Brot, mit Sauerteig und frischen Weizenkeimen, bestreut mit einer Getreidemischung, welche diesem Brot eine besondere Note verleiht. | | |
| Anleitung | Tiefgekühlt ohne Dampf im vorgeheizten Backofen (ohne Papier) bei 200°C ca. 13 - 15 Minuten backen. Danach das Brot noch ca. 15 Minuten auf dem warmen Blech liegen lassen. | | |
| Mehrwerte |      | | |
| Lagerbedingung | Tiefgekühlt lagern bei -18°C | | |
| Haltbarkeit ab Produktion | 12 Mon | Haltbarkeit ab Auslieferung min. | 2 Mon |
| Label zertifiziert durch: | IP-Suisse Mehl ProCert - CH-3000 Bern | | |

2. Information zu Verkaufseinheit und Verpackung

| | | | |
|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--------|
| Verkaufseinheit | Karton | Einzelstückgewicht | 430 g |
| EAN Code | 7640116560284 | Stück pro Verkaufseinheit | 18 Stk |
| Verpackungsgrösse (LxBxH) | 0.590 m x 0.395 m x 0.220 m | | |
| Verpackungsvolumen | 51.27 Ltr | Einheiten pro Palettenlage | 4 Ktn |
| Verpackungsgewicht | 8.38 kg | Lagen pro Palette | 8 Lag |
| Palettenhöhe | 1.910 m | Einheiten pro Palette | 32 Ktn |
| | | Palettengewicht | 288 kg |

| | | |
|--|-----------------------------|--|
|  | Produktspezifikation | Erzeugt: 24.03.2017 10:09 |
| | | Benutzer: IA |
| | | Seite: 2 von 5 |
| 8822 | HB Mehrkornbrot | Version: 09.12.2016 Prod.-Land: Schweiz |


3. Deklaration gemäss CH-LMV

Sachbezeichnung Spezialbrot. Vorgebackenen und tiefgekühlt.

Zutaten **Weizenmehl** [ruch, weiss, vollkorn] (CH), Wasser, **Haferflocken** (EU), **Roggenkörner** IPS (CH), **UrDinkel**-Körner IPS (CH), **Gerstenkörner** (EU), **Roggenmehl** dunkel IPS (CH), Leinsaat braun (EU), Meersalz (unjodiert) (ESP), **Weizenkeime** IPS (CH), Backhefe (CH), Backmittel [**Weizenstärke** (EU), **Weizenquellmehl** (EU), **Weizenkleber** (EU), Acerolapulver (auf Maniokstärke) (WSM), Enzyme (EU)], Bio **Roggen** geröstet, gemahlen (CH/EU), Bio **Roggenmehl** dunkel (CH), Bio Sauerteig-Starter [Bio **Roggenmehl** (EU)]. Dekor (4%): Mehrkornmischung [**Sesamsaat** (IND), Sonnenblumenkerne (CHN/MDA/USA), **Haferflocken** (EU/Nordamerika), Leinsamen (EU/CHN), **Roggenschrot** (CH)].

Allergene

| | Enthalten | Nicht enthalten | Spuren | Herkunft |
|---------------------------------|-----------|--------------------|--------|---|
| Glutenhaltiges Getreide | X | | | Weizenmehl-,keime-,stärke-,quellmehl-,kleber,Haferflocken,Roggen-,UrDinkel-,Gerstenkörner, Roggenmehl |
| Sesam | X | | | Sesamsaat |
| Milch (einschliesslich Lactose) | | | X | |
| Eier | | | X | |
| Fisch | | X | | |
| Krustentiere | | X | | |
| Soja | | | X | |
| Erdnüsse | | X | | |
| weitere Schalenfrüchte | | X | | |
| Sellerie | | X | | |
| Senf | | X | | |
| Sulfit | | X | | |
| Mandeln | | | X | |
| Weichtiere | | X | | |
| Lupinen | | X | | |
| Haselnüsse | | | X | |
| Walnuss/Baumnuss | | | X | |
| Pistazien | | X | | |


| | | |
|--|-----------------------------|--|
|  | Produktspezifikation | Erzeugt: 24.03.2017 10:09 |
| | | Benutzer: IA |
| | | Seite: 3 von 5 |
| 8822 | HB Mehrkornbrot | Version: 09.12.2016 Prod.-Land: Schweiz |

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 |
|--|---------------------|------------------------|------------------------|
| Energie | 1'181 kJ / 280 kcal | 1'181 kJ / 280 kcal | 14.1 |
| Fett | 3.28 g | 3.28 g | |
| davon: | | | |
| - gesättigte Fettsäuren | 0.42 g | 0.42 g | |
| Kohlenhydrat | 48.76 g | 48.76 g | |
| davon: | | | |
| - Zucker | 0.53 g | 0.53 g | |
| Ballaststoffe | 6.47 g | 6.47 g | |
| Eiweiss / Protein | 10.53 g | 10.53 g | |
| Salz | 1.67 g | 1.67 g | |
| Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) | | | |

| | | |
|--|-----------------------------|--|
|  | Produktspezifikation | Erzeugt: 24.03.2017 10:09 |
| | | Benutzer: IA |
| | | Seite: 4 von 5 |
| 8822 | HB Mehrkornbrot | Version: 09.12.2016 Prod.-Land: Schweiz |

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 | Ja |
| vegan? Keine Zutaten tierischer Herkunft | Ja |

| | | |
|--|-----------------------------|--|
|  | Produktspezifikation | Erzeugt: 24.03.2017 10:09 |
| | | Benutzer: IA |
| | | Seite: 5 von 5 |
| 8822 | HB Mehrkornbrot | Version: 09.12.2016 Prod.-Land: Schweiz |

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 | 1x10 ⁵ | --- |
| Salmonellen | --- | n.n. in 25 g |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 1x10 ¹ | 1x10 ² |
| präsumtive <i>Bacillus cereus</i> | 1x10 ² | 1x10 ³ |
| <i>Escherichia coli</i> | 1x10 ¹ | 1x10 ² |
| <i>Listeria monocytogenes</i> ^{a)} | --- | 1x10 ² |
| Schimmelpilze | 1x10 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.