

	Produktspezifikation	Erzeugt: 24.03.2017 10:07
		Benutzer: IA
		Seite: 1 von 5
8046	HB Holzofen Deutsches Bauernbrot dunkel	Version: 09.12.2016 Prod.-Land: Schweiz

1. Produktbeschreibung

Beschreibung	Vorgebackenes, traditionelles Roggen-, Weizen-Mischbrot mit mildem natürlichem Sauerteig.		
Verbraucherhinweis	Dieses Produkt enthält Vollkornmehl. Trotz sorgfältiger Verarbeitung, kann das Produkt harte Getreidebestandteile enthalten		
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		
Suisse Garantie	q.inspecta - CH-5070 Frick		

2. Information zu Verkaufseinheit und Verpackung

Verkaufseinheit	Karton	Einzelstückgewicht	600 g
EAN Code	7640116568075	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	11.44 kg	Lagen pro Palette	8 Lag
Palettenhöhe	1.910 m	Einheiten pro Palette	32 Ktn
		Palettengewicht	386 kg



	Produktspezifikation	Erzeugt: 24.03.2017 10:07
		Benutzer: IA
		Seite: 2 von 5
8046	HB Holzofen Deutsches Bauernbrot dunkel	Version: 09.12.2016 Prod.-Land: Schweiz

3. Deklaration gemäss CH-LMV

Sachbezeichnung Spezialbrot mit Roggenmehl (37%).Im Holzofen vorgebacken und tiefgekühlt

Zutaten **Roggenmehl** [dunkel, vollkorn] IPS (CH), Wasser, **Weizenmehl** [weiss, vollkorn, ruch] IPS (CH), Meersalz (unjodiert) (ESP), **Weizenkeime** IPS (CH), Bio **Roggenmehl** dunkel (CH), Backhefe (CH), Bio **Roggen** geröstet, gemahlen (CH/EU), Bio Sauerteig-Starter [Bio **Roggenmehl** (EU)].

Allergene

	Enthalten	Nicht enthalten	Spuren	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	X			Roggenmehl, Weizenmehl, Weizenkeime, Roggen
Milch (einschliesslich Lactose)			X	
Eier			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		



	Produktspezifikation	Erzeugt: 24.03.2017 10:07
		Benutzer: IA
		Seite: 3 von 5
8046	HB Holzofen Deutsches Bauernbrot dunkel	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	1'102 kJ / 261 kcal	1'102 kJ / 261 kcal	13.1
Fett	1.26 g	1.26 g	
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	0.16 g	0.16 g	
Kohlenhydrat	51.05 g	51.05 g	
davon:			
- Zucker	0.27 g	0.27 g	
Ballaststoffe	6.99 g	6.99 g	
Eiweiss / Protein	7.76 g	7.76 g	
Salz	1.97 g	1.97 g	
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)			



	Produktspezifikation	Erzeugt: 24.03.2017 10:07
		Benutzer: IA
		Seite: 4 von 5
8046	HB Holzofen Deutsches Bauernbrot dunkel	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 10:07
		Benutzer: IA
		Seite: 5 von 5
8046	HB Holzofen Deutsches Bauernbrot dunkel	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.

