




	Produktspezifikation	Erzeugt: 02.02.2021 10:24
		Benutzer: LDIM
		Seite: 1 von 4
4098	HB Pane Castello	Version: 03.09.2020 Prod.-Land: Schweiz

1. Produktbeschreibung

Beschreibung

Backanleitung


	nicht Auftauen
	ohne Backpapier
	230°C
	ca. 12 min Backzeit
	kein Dampf

Labels

Lagerbedingung	Tiefgekühlt lagern bei -18°C		
Haltbarkeit ab Produktion	8 Mon	Haltbarkeit ab Auslieferung min.	6 Mon

2. Information zu Verkaufseinheit und Verpackung

Optik	rundlich		
Geruch	arttypisch		
Geschmack	arttypisch		
Konsistenz	arttypisch		
Verkaufseinheit	Karton	Einzelstückgewicht	500 g
EAN Code	7640148739566	Stück pro Verkaufseinheit	13 Stk
Verpackungsgrösse (LxBxH)	0.000 m x 0.000 m x 0.000 m		
Verpackungsvolumen	0.00 m ³	Einheiten pro Palettenlage	4 Ktn
Verpackungsgewicht	6.76 kg	Lagen pro Palette	8 Lag
Palettenhöhe	0.000 m	Einheiten pro Palette	32 Ktn
		Palettengewicht	236 kg

	Produktspezifikation	Erzeugt: 02.02.2021 10:24
		Benutzer: LDIM
		Seite: 2 von 4
4098	HB Pane Castello	Version: 03.09.2020 Prod.-Land: Schweiz

3. Deklaration gemäss CH-LMV


Sachbezeichnung Spezialbrot mit UrDinkel. Vorgebacken und tiefgekühlt

Zutaten Getreidemehle (**Weizen, UrDinkel, Roggen**), Wasser, **Hafer, Gerste**, Sonnenblumenkerne, **Gerstenmalz**, Leinsamen, Backhefe, **Soja, Sesam, Weizenprotein**, Maismehl, **Weizen** geröstet, Apfelkonzentrat, Acerolafruchtpulver, Meersalz, Säuerungsmittel(Weinsäure, Milchsäure, Citronensäure, Natriumacetat), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Konservierungsstoff (Calciumacetat)

Ingrédients: Farine de céréales 47% (**blé, épeautre original, seigle**), eau, **avoine, orge**, graines de tournesol, **malt d'orge**, graines de lin, levure de boulanger, **soja, sésame, protéin de blé**, Farine de maïs, **blé** torréfié, concentré de pommes, poudre de fruit d'acérola, sel marin, acidifiants (acide tartrique, acide lactique, acide citrique, acétate de sodium), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), conservateur (acétate de calcium)

Allergene

	Enthalten	Nicht enthalten	Kann enthalten	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	X			glutenhaltiges Getreide [Weizen, UrDinkel, Roggen, Hafer, Gerste]
Soja	X			Soja
Sesam	X			Sesam
Milch (einschliesslich Lactose)			X	
Eier			X	
Fische		X		
Krebstiere		X		
Erdnüsse		X		
weitere Nüsse		X		
Sellerie		X		
Senf		X		
Sulfit		X		
Mandeln		X		
Weichtiere		X		
Lupinen		X		
Haselnüsse		X		
Walnüsse		X		
Pistazien		X		
Macadamianüsse		X		


	Produktspezifikation	Erzeugt: 02.02.2021 10:24
		Benutzer: LDIM
		Seite: 3 von 4
4098	HB Pane Castello	Version: 03.09.2020 Prod.-Land: Schweiz

4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge
Energie	924 kJ / 218 kcal	924 kJ / 218 kcal	11.0
Fett	2.00 g	2.00 g	
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	0.35 g	0.35 g	
Kohlenhydrat	41.00 g	41.00 g	
davon:			
- Zucker	0.35 g	0.35 g	
Eiweiss / Protein	9.00 g	9.00 g	
Salz	1.70 g	1.70 g	
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)			

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: 02.02.2021 10:24
		Benutzer: LDIM
		Seite: 4 von 4
4098	HB Pane Castello	Version: 03.09.2020 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	1×10^5	---
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^1	1×10^2
präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1×10^2	1×10^3
<i>Escherichia coli</i>	1×10^1	1×10^2
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{a)}	---	1×10^2
Schimmelpilze	1×10^2	---

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.