

## 1111 Pfund hell

### 1. Allgemeine Angaben

Aryzta ArtikelNr: 1111  
Sachbezeichnung: vorgebackenes Weissbrot, tiefgefroren  
Produktionsland: Schweiz  
ArtikelNr Kunde: 1111 Kunden Bezeichnung: Pfund hell  
Adresse des Inverkehrsetzers: ARYZTA Food Solutions Schweiz AG, Ifangstrasse 9, CH-8952 Schlieren

### 2. Label / Marke

Label:  Adresse des Lizenznehmers: ARYZTA Bakeries Schweiz AG, Ifangstr. 9, Postfach, CH-8952-Schlieren. Adresse der Kontrollorganisation: ProCert Holzikofenweg 22 CH-3000 Bern 23 +41 (0)31 560 67 67

Verkauft unter der Marke:  Hiestand Schweiz

### 3. Produktbeschreibung

#### 3.1 Sensorische Merkmale

Verarbeitungsstufe: HB Halbgebackenes Produkt  
Sparte: Tiefgefroren  
Verwendungszweck: Convenience Produkt zum Aufbacken  
Zielgruppe: Erwachsene und Kinder ab 3 Jahren ohne Einschränkung



Fremdkörper: Frei von Fremdkörpern jeglicher Art.

#### Ungebacken:

Aussehen: Rusitkales, hellbraunes, längliches Brot mit dreifachem Einschnitt. In gefrorenem Originalzustand frei von sichtbaren Eispartikeln.  
Geruch: Frei von Fremdgeruch jeglicher Art.

# 1111 Pfund hell

## Sensorische Merkmale des verzehrfertigen Produktes

Aussehen: Rusitkales, hellbraunes, längliches Brot mit dreifachem Einschnitt.

Geruch: Frisch, frei von Fremdgeruch jeglicher Art.

Geschmack: Typisch frisch, rustikal, leicht säuerlich.

Es besteht ein Prüfplan zur Überprüfung der oben genannten Attribute: Ja

## 3.2 Lieferform / Verpackungsart

### Transporteinheit (Palette)

Karton pro Palett	32	Lagen pro Palett	8
Karton per Lage	4	Verpackungsart	palettiert
Palettenhöhe	187.8 cm	EAN-13	
Brutto-Gesamtgewicht	251.808 kg + 25 kg Palette = 276.808 kg		

### Handelseinheit (z.B. Karton)

Handelseinheit	Karton	Inhalt	Stk. 14
Grösse der Verpackung	(lxbxh) 585x385x216 mm	Verpackungsart	lose verpackt
Anzahl Innensäcke	1	Stück pro Sack	14
Verpackungsmaterial	Karton, PE	Verpackungsgewicht	589 g
Gebindgewicht netto	7280 g	Brutto-Gewicht	7869 g
EAN-13	7640120290436		

## 3.3 Produktehandling

Transportbedingungen:  $\leq -15^{\circ}\text{C}$

Lagerbedingungen:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ , (nach dem Auftauen darf die Ware nicht wieder eingefroren werden)

Mindesthaltbarkeit: 8 Monate, mind. 1 Monat nach Auslieferung  
240 Tage, mind. 30 Tage nach Auslieferung

Datierungstyp: Mindesthaltbarkeitsdatum; TT.MM.JJJJ

Backanleitung/  
Zubereitung: Tiefgekühlte Produkte direkt im vorgeheizten Ofen bei  $175 - 195^{\circ}\text{C}$ ., 18 - 20 Min. backen, mit viel Dampf. Danach das Produkt ca. 30 Min. auskühlen lassen. Option: HIESTAND Standard-Backprogramm Nr. 1, jedoch ohne Backpapier.

# 1111 Pfund hell

## 4. Zusammensetzung

### 4.1 Zutatenliste

IPS WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, WEIZENKLEBER, Kartoffelstärke, Malzmehl (GERSTE), Sauerteig (ROGGEN), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure). Kann Spuren von Milch, Eiern und Sesam enthalten.

### 4.2 Deklaration von allergenen Zutaten

	Ja	Nein	Kontamination möglich	Beschreibung:
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizen, Gerste, Roggen
Milch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Kann Spuren von Milch enthalten.
Eier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Kann Spuren von Eiern enthalten.
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hartschalenobst	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Kann Spuren von Sesam enthalten.
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### 4.3 Zusätzliche Informationen zu tierischen Zutaten:

Das Produkt enthält:	Nein	Ja
<b>Fleisch:</b> Welches mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden ist.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Welches mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden ist.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Eier:</b> aus ausgestalteter Käfighaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# 1111 Pfund hell

## 5. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV; SR 817.022.16)

### Nährwerte pro 100 g

Energiewert (kJ):	1'176.7
Energiewert (kcal):	281.1
Fett (g):	1.1
gesättigte Fettsäuren (g):	0.2
Kohlenhydrate (g):	55.6
Zucker (g):	0.4
Eiweiss (g):	9.5
Salz (g):	2.0

Berechnungsgrundlage: Werte sind berechnet / Grundlage: Rezeptur

Das Produkt ist:	Vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eierbestandteile, Honig
	ovoVegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eierbestandteile, Honig
	lactoVegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Honig
	vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	kann Spuren von tierischen Produkten enthalten
	alkoholhaltig	<input type="checkbox"/>	
	Koscher	<input type="checkbox"/>	
	Halal	<input type="checkbox"/>	

## 6. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet:  
Mindesthaltbarkeitsdatum, L-Code

## 7. Produkt-Merkmale (Masse und mikrobiologische Kennzahlen)

Parameter	Masseinheit	Vor dem Backen (TK-Produkt)			Nach dem Backen
		Sollwert	Oberer Grenzwert	Unterer Grenzwert	Richtwert *
Gewicht:	g	520	gem. der Mengenangabeverordnung (MeAV; SR 941.204)		500
Länge:	mm	280	290	270	270-290
Breite:	mm	120	130	110	110-130
Höhe:	mm	80	90	70	70-90

\*kann je nach Ofen variieren

### Mikrobiologisch:

Parameter	HB/SF [KBE/g]
Aerobe mesophile Keime	<100'000
Bacillus cereus	<1'000
Enterobacteriaceae	<100
E. coli	<100
Koagulase positive Staphylokokken	<100
Listeria monocytogenes	<100
Salmonella	nn in 25 g *
Schimmelpilze	<100

\* nn = "Nicht nachweisbar" na = "Nicht anwendbar"

Es besteht ein Stichproben-Prüfplan zur Überwachung dieser Werte: Ja

# 1111 Pfund hell

## 8. Bestätigung

Die ARYZTA Food Solutions Schweiz AG bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht.

**Elektronisch gelenktes Dokument - gültig ohne Unterschrift!**

### Mutationen:

Datum:	Wer	Was
28.01.2016	Franziska Rüegg	Änderung der Adresse des Inverkehrbringers aufgrund Umfirmierung zu ARYZTA Food Solutions Schweiz AG.
24.05.2018	Jan Buse	Auf Grund Linienverlagerung Artikelrevision im Bereich Deklaration und Spurenallergene.