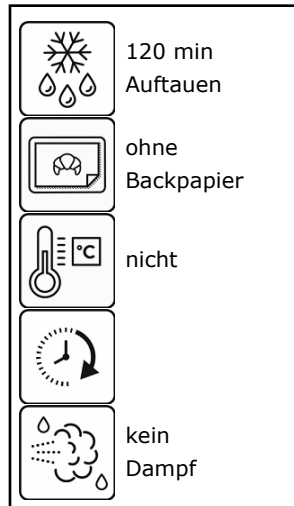
	Produktspezifikation	Erzeugt: 03.01.2020 16:29
		Benutzer: PLO
		Seite: 1 von 4
5001	TK Burger Bun "Premium" SGA	Version: 23.12.2019 Prod.-Land: Schweiz

1. Produktbeschreibung

Beschreibung Fertig gebackenes, rundes Hamburger-Brötli mit Sesambestreuung.

Backanleitung



Labels



Lagerbedingung Tiefgekühlt lagern bei -18°C

Haltbarkeit ab Produktion 8 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	75 g
EAN Code	7640148732949	Stück pro Verkaufseinheit	45 Stk
Verpackungsgrösse (LxBxH)	0.590 m x 0.395 m x 0.220 m	Einheiten pro Palettenlage	4 Ktn
Verpackungsvolumen	51.27 m ³	Lagen pro Palette	8 Lag
Verpackungsgewicht	4.10 kg	Einheiten pro Palette	32 Ktn
Palettenhöhe	1.910 m	Palettengewicht	151 kg

	Produktspezifikation	Erzeugt: 03.01.2020 16:29
		Benutzer: PLO
		Seite: 2 von 4
5001	TK Burger Bun "Premium" SGA	Version: 23.12.2019 Prod.-Land: Schweiz


3. Deklaration gemäss CH-LMV

Sachbezeichnung Weizenbuns. Gebacken und tiefgekühlt. Nach dem Auftauen genussfertig

Zutaten **Weizenmehl** IPS [weiss, vollkorn] (CH), Wasser, **Butter** (CH), **Sesam** geschält 5.4%, Hefe frisch, **Vollmilchpulver** (CH), **Weizenkeime** IPS (CH), Alpensalz (unjodiert) (CH), Zucker (CH), Backmittel [**Weizenstärke**, **Weizenquellmehl**, **Weizenkleber**, Acerolapulver (auf Maniokstärke)], **Vollei** * past. (CH), Backmittel [**Weizenstärke**, **Weizenkleber**, Traubenzucker, **Gerstenmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)], **Roggenmehl** dunkel IPS (CH), Vanillezucker [Kristallzucker, Vanilleschoten gemahlen]
*mit tiergerecht produzierten Schweizer Frischeiern aus Freiland-Auslaufhaltung

Allergene

	Enthalten	Nicht enthalten	Kann enthalten	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	X			Glutenhaltiges Getreide [Weizen, Gerstenmalz, Roggen]
Milch (einschliesslich Lactose)	X			Vollmilchpulver, Butter
Eier	X			Vollei
Sesam	X			Sesam geschält
Fische		X		
Krebstiere		X		
Soja			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: 03.01.2020 16:29
		Benutzer: PLO
		Seite: 3 von 4
5001	TK Burger Bun "Premium" SGA	Version: 23.12.2019 Prod.-Land: Schweiz

4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge
Energie	1'441 kJ / 343 kcal	1'441 kJ / 343 kcal	17.2
Fett	11.48 g	11.48 g	
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	4.93 g	4.93 g	
Kohlenhydrat	47.61 g	47.61 g	
davon:			
- Zucker	2.14 g	2.14 g	
Ballaststoffe	4.01 g	4.01 g	
Eiweiss / Protein	10.26 g	10.26 g	
Salz	1.43 g	1.43 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	Nein
lacto-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig	Nein
vegan? Keine Zutaten tierischer Herkunft	Nein

	Produktspezifikation	Erzeugt: 03.01.2020 16:29
		Benutzer: PLO
		Seite: 4 von 4
5001	TK Burger Bun "Premium" SGA	Version: 23.12.2019 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.