



Spezifikation

Artikelnummer	802531
Artikelbezeichnung	Bagel Ciabatta mit Streumischung 100g IPS
Artikelgruppe	Kleinbrot_Normal
Label	IPS



1. Produktbeschreibung

Form	rund, mit einem Loch in der Mitte
Oberfläche	mit Kernen
Krustenfarbe	goldgelb
Schnittbild	feinporig
Geschmack	feinmundig mit Biss, durch den Aufstreu
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

gemäss Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, 817.022.16):

WEIZENmehl IPS, Wasser, WEIZENhalbweissmehl IPS, WEIZENvollkornmehl IPS, Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Kochsalz (jodiert), HAUFERflocken 1%, SESAM 1%, Sonnenblumenkerne 1%, Hefe, Leinsamen 0.6%, WEIZENSauerteig getrocknet, WEIZENprotein, Acerolapulver.

Kann Dinkel, Gerste, Haselnüsse, Khorasan-Weizen, Mandeln, Milch & Laktose, Nüsse, Roggen, Sojabohnen, Walnüsse enthalten.

Spezifikation

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

Vegetarier (mit Milch, Eier, Honig)	Ja
Ovo Vegetarier (mit Eier, Honig)	Ja
Lacto Vegetarier (mit Milch, Honig)	Nein
Veganer (ohne Milch, Eier, Honig)	Nein

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Weizen	enthalten
Dinkel	kann Spuren enthalten
Khorasan-Weizen	kann Spuren enthalten
Roggen	kann Spuren enthalten
Gerste	kann Spuren enthalten
Hafer	enthalten
Milch & Laktose	kann Spuren enthalten
Eier	enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	kann Spuren enthalten
Nüsse	kann Spuren enthalten
Mandeln	kann Spuren enthalten
Haselnüsse	kann Spuren enthalten
Walnüsse	kann Spuren enthalten
Cashewnüsse	nicht enthalten
Pecannüsse	nicht enthalten
Paranüsse	nicht enthalten
Pistazien	nicht enthalten
Macadamianüsse	nicht enthalten
Erdnüsse	nicht enthalten
Sesamsamen	enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

	268 kcal
Energie	1'133 kJ
Fett	3.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	47 g
davon Zucker	<0.5 g
Ballaststoffe	4.2 g
Eiweiss	10 g
Salz	1.9 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion

1 Tag

Restlaufzeit

1 Tag

Lagerbedingungen

Raumtemperatur

Zusätzliche Hinweise

-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll	Min.	Max.
Länge	0 mm	0 mm	0 mm
Durchmesser / Breite	135 mm	128 mm	142 mm
Höhe	30 mm	28 mm	32 mm
Gewicht	100.00 g	95.00 g	110.00 g

9. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keime	< 100'000 KBE/g
Hefe	< 1'000 KBE/g
Schimmel	< 1'000 KBE/g

10. Verpackungsangaben

10.1 Logistikdaten

EAN	7640146834782
Gebindeart	

10.2 Palettierungsangaben

Anzahl Stück pro Transporteinheit (TU)	1
Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage	1
Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU)	1

10.3 Konformität

Die verwendete Verpackung ist unbedenklich, lebensmittelsicher und in das System der Rückverfolgbarkeit integriert. Entsprechende Konformitätserklärungen, Migrationsanalysen, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärungen unabhängiger Institute liegen vor und können gegebenenfalls zur Verfügung gestellt werden.

11. Qualitätssicherung

11.1 Rückverfolgbarkeit

Das Produkt ist chargengeführt. Die Rückverfolgbarkeit ist anhand des MHD gewährleistet. Es existiert ein Krisenmanagement und ein Warenrückrufsystem. Diese werden in regelmässigen Abständen getestet.

11.2 Gentechnologie

Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Es werden auch keine Zutaten verarbeitet, die aus GVO hergestellt werden, (einschliesslich Zusatzstoffe und Aromen).

11.3 Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

12. Bestätigung

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des schweizerischen und des europäischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht.

Der Betrieb ist zertifiziert und enthält ein Qualitätsmanagementsystem nach FSSC:22000.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Änderungsgrund:

Erstellt/Geändert: Administrator

Datum: 24.09.2025