



Spezifikation

Artikelnummer	808488
Artikelbezeichnung	Schokoladenkuchen Stück 80g
Sachbezeichnung gemäss LIV	Schokoladenkuchen
Artikelgruppe	Patisserie_Normal
Label	IPS-Zutatenzertifizierung
Zertifizierungsstelle	ProCert AG

1. Produktbeschreibung

Form	dreieckig
Oberfläche	bestäubt
Krustenfarbe	dunkelbraun mit Staubzucker
Schnittbild	kompakt
Geschmack	feinmundig, süss nach Schokolade und Haselnüssen
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

2. Zutaten

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

Schweizer VOLLEI (aus Freilandhaltung), Schokoladen Couverture (Zucker Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJA-Lecithine, Aroma [Vanillin]) 21%, HASELNÜSSE, Zucker IPS in Massenbilanz, BUTTER, Wasser, Kakaopulver, Dekor (Traubenzucker, WEIZENstärke, Rapsöl [vollständig gehärtet], Holl Rapsöl, Zucker, Aroma), Vanillinzucker.
Kann Dinkel, Gerste, Hafer, Khorasan-Weizen, Mandeln, Roggen, Sesamsamen, Walnüsse enthalten.

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

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

Spezifikation

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	kann Spuren enthalten
Milch & Laktose	enthalten
Eier	enthalten
Fische	nicht enthalten
Krebstiere	nicht enthalten
Sojabohnen	enthalten
Nüsse	enthalten
Mandeln	kann Spuren enthalten
Haselnüsse	enthalten
Walnüsse	kann Spuren enthalten
Cashewnüsse	nicht enthalten
Pecannüsse	nicht enthalten
Paranüsse	nicht enthalten
Pistazien	nicht enthalten
Macadamianüsse	nicht enthalten
Erdnüsse	nicht enthalten
Sesamsamen	kann Spuren enthalten
Sellerie	nicht enthalten
Senf	nicht enthalten
Lupinen	nicht enthalten
Schwefeldioxid & Sulfite	nicht enthalten
Weichtiere	nicht enthalten

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

	431 kcal
Energie	1'792 kJ
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	30 g
davon Zucker	27 g
Ballaststoffe	2.1 g
Eiweiss	6.7 g
Salz	0.11 g

Nährwertangaben wurden berechnet.

6. Haltbarkeit / Datierung

Gesamthaltbarkeit ab Produktion	2 Tage
Restlaufzeit	2 Tage
Lagerbedingungen	Aufbewahren bei max. 5°C
Zusätzliche Hinweise	-

7. Zubereitungsangaben

Backprogramm

8. Chemisch / physikalische Merkmale

	Soll	Min.	Max.
Länge	80 mm	75 mm	85 mm
Durchmesser / Breite	80 mm	75 mm	85 mm
Höhe	35 mm	30 mm	45 mm
Gewicht	80.00 g	75.00 g	85.00 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	7640408234077
Gebindeart	Bertschi Gebinde 600 x 400 x 150 mm

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:

Datum: 25.09.2025