

Spezifikation

71017

**Pizza-Teigling TK 120g TG
Karton à 60 Stück**

Artikelgruppe: TK
Eingabe-Datum: 30.05.2024
Letzte Mutation: /

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt: 90 Tage
Konsumationsfrist:

Lagerung:

verpackt: tiefgekühlt bei mind. -18°C

Logistikdaten/Diverses:

EAN: 7640221115669

Sollwerte Endprodukt:

	Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
Gewicht in g:	120	115	125
Länge in mm:			
Durchmesser/Breite in mm:			
Höhe in mm:			

Sensorik:

Form: rund
Oberfläche: unregelmässig
Krustenfarbe: goldbraun
Schnittbild:
Geschmack:

Deklaration

WEIZENhalbweissmehl, Wasser, Olivenöl, Speisesalz, Hefe

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kj:	797
Energiewert kcal:	191
Fett:	0.66 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.11 g
Kohlenhydrate:	38 g
davon Zucker:	0.7 g
Nahrungsfaser:	2.4 g
Eiweiss:	6.6 g
Salz:	1.4 g

Mikrobiologie:

	Toleranzwert KBE
Aerobe mesophile Keime	<1000000/g
Bacillus cereus	<1000/g
Escherica coli	<100/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Koagulasepositive Staphylokokken	<100/g
Listerie monocytogenes	nn/25g
Salmonella spp.	nn/25g
Hefe	

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.

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.

Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen

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

Bestrahlung:

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

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 erhält ein Qualitätsmanagementsystem nach IFS Progress

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.