

Produktspezifikation PS 7.00.15

Biscuillère

1. Produktbeschreibung

Produktfamilie Untergruppe Produkt	7.00 Biscuillère 10292
Verwendung/ Gebrauch	- Dauerbackware für alle Bevölkerungsschichten und Altersgruppen - ohne weitere Verarbeitung zu verzehren
Einschränkungen	- nicht geeignet bei Gluten-Unverträglichkeit
Sachbezeichnung	Dauerbackware
Zutaten/ Zusammensetzung in deutscher, französischer und englischer Sprache	Zutaten: Zucker, Weizenmehl , Honig, Zitronenschalen, kandierte Orangen, Zitronenöl, Backtriebmittel (E503). Ingrédients: sucre, farine de blé , miel, zeste de citron, orangeat, huile de citron, poudre à lever (E503). Ingredients: sugar, wheat flour , honey, lemon zest, candied orange peel, lemon peel oil, raising agent (E503).
Nährwertangaben in deutscher, französischer und englischer Sprache	100 g enthalten/contiennent/contains: Energiewert/valeur énergétique/ energy value 1640 kJ (387 kcal) Fett/lipides/fat 0.5 g davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/thereof saturated fatty acids 0.5 g Kohlenhydrate/glucides/ carbohydrates 87 g davon Zucker/dont sucre/thereof sugar 54 g Eiweiss/protéines/protein 7 g Salz/sel/salt 0.01 g <small>Kein zugefügtes Salz, Salzgehalt beruht ausschliesslich auf der Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums</small>
Allergene (gem. LKV 817.022.21)	enthält: Weizenmehl kann Spuren enthalten: -
Zusatzstoffe (gem. ZuV 817.022.31)	Backtriebmittel Ammoniumbicarbonat (E503)
Zwischenprodukt	keine
Endprodukte	geschlauchbeutelte Backware in Karton

2. Risikobeurteilung

Risikokategorie	gering
Berücksichtigte Gefahren	- mikrobiell: gemäss HyV (siehe nachfolgende Kriterien) - chemische: -- - physikalische: Fremdkörper aus Metall, Holz, Kunststoff, Papier etc.
Rework	nein

3. Eigenschaften

physikalisch-chemisch	- Gewicht - Wassergehalt	5.8 g/Löffeli 2.0 3.0 %	
mikrobiologisch	- aerobe mesophile Keime - Enterobacteriaceen - Hefen - Schimmel	Toleranzwert gem. HyV	Grenzwert gem. HyV
Freigabekriterien	- Geruch/Geschmack - Aussehen - Textur	süss, nach Honig und Zitrone, leicht säuerlich, arttypisch Löffelform, ohne Loch hart, resistent, unelastisch, knusprig	

Produktspezifikation PS 7.00.15

Biscuillère

4. Verpackung, Lagerbedingungen

Primärverpackung	OPP-Schlauchbeutel	
Sekundärverpackung	Karton	
Etikettierung/ Datierung auf Konsumenteneinheit (gemäss LKV)	<ul style="list-style-type: none"> - Produktbezeichnung/ Sachbez. - Name des Unternehmens - Zutaten - Nährwertangaben - Charge - mindestens haltbar bis - anderes 	<ul style="list-style-type: none"> ja ja ja (in absteigender Reihenfolge) ja ja ja nein
Temperaturen/ Feuchtigkeit (gemäss LmG)	<ul style="list-style-type: none"> - Lagerung - Transport - Verkauf 	15 - 25 °C/ max. 65 % relative Luftfeuchtigkeit/lichtgeschützt
Haltbarkeit	8 Monate	

Das Produkt entspricht der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils aktuellsten Ausgabe.

Das Produkt enthält keine Rohstoffe/Bestandteile und/oder das Produkt wird nicht mit Organismen hergestellt, die als GVO (gentechnisch veränderte Organismen) deklariert werden müssen gemäss schweizerischer Gesetzgebung (817.022.51 Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL)). Das Produkt und/oder seine Rohstoffe/Bestandteile werden keiner ionisierenden Strahlung ausgesetzt.

Sie wurde elektronisch erstellt und trägt keine Unterschrift.