

**Produktspezifikation PS 7.01.01**

**Basler Lächerli**

**1. Produktbeschreibung**

Produktfamilie Untergruppe Produkt	7.01 Lächerli  Basler Lächerli <span style="float: right;">13601</span>
Verwendung/ Gebrauch	- Dauerbackware für alle Bevölkerungsschichten und Altersgruppen - ohne weitere Verarbeitung zu verzehren
Einschränkungen	- nicht geeignet bei Gluten-Unverträglichkeit sowie Allergie gegen Mandeln oder Haselnüsse
Sachbezeichnung	
Zutaten/ Zusammensetzung in deutscher, französischer und englischer Sprache	<b>Zutaten:</b> Weizenmehl, Honig, Zucker, <b>Mandeln</b> und <b>Haselnüsse</b> , Zitronat, Orangeat, Glasur (Zucker, Baselbieter Kirsch), Glukosesirup, Gewürze, Baselbieter Kirsch, Zitronenschale, Backtriebmittel (E503), Säuerungsmittel: Zitronensäure.  <b>Ingrédients:</b> farine de blé, miel, sucre, <b>amandes</b> et <b>noisettes</b> , citronnat, orangeat, glace (sucre, kirsch de Bâle-Campagne), sirop de glucose, épices, kirsch de Bâle-Campagne, zeste de citron, poudre à lever (E503), acidifiant: acide citrique.  <b>Ingredients:</b> wheat flour, honey, sugar, <b>almonds</b> and <b>hazelnuts</b> , candied lemon peel, candied orange peel, icing (sugar, kirsch from the Basel region), glucose syrup, spices, kirsch from the Basel region, lemon zest, raising agent (E503), acidifier: citric acid.
Nährwertangaben in deutscher, französischer und englischer Sprache	<b>100 g enthalten/contiennent/contains:</b> Energiewert/valeur énergétique/ energy value <span style="float: right;">1565 kJ (370 kcal)</span> Fett/lipides/fat <span style="float: right;">6 g</span> davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/thereof saturated fatty acids <span style="float: right;">0.5 g</span> Kohlenhydrate/glucides/ carbohydrates <span style="float: right;">73 g</span> davon Zucker/dont sucre/thereof sugar <span style="float: right;">45 g</span> Eiweiss/protéines/protein <span style="float: right;">6 g</span> Salz/sel/salt <span style="float: right;">0.02g</span>  <small>Kein zugefügtes Salz, Salzgehalt beruht ausschliesslich auf der Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums</small>
Allergene (gem. LKV 817.022.21)	enthält: Weizenmehl, Mandeln, Haselnüsse kann Spuren enthalten: -
Zusatzstoffe (gem. ZuV 817.022.31)	Backtriebmittel Ammoniumbicarbonat (E503) Säuerungsmittel Zitronensäure (E330)
Zwischenprodukt	Schraps
Endprodukte	Beutel, Wannen, Kartonpackungen, Dosen

**2. Risikobeurteilung**

Risikokategorie	geringes Risiko (Lagerung bei Raumtemperatur)	
Berücksichtigte Gefahren	- mikrobiell: gemäss HyV (siehe nachfolgende Kriterien) - chemische: Acrylamid - physikalische: Fremdkörper aus Metall, Holz, Kunststoff, Papier etc.	
Rework	ja	Schraps

**Produktspezifikation PS 7.01.01**

**Basler Läckerli**

**3. Eigenschaften**

physikalisch-chemisch	- Dimensionen (Dicke) / 10 Stk. - Gewicht / 10 Stk.	Alle Schnitte: 100 mm (-2 mm / +5 mm) Schnitt 34.9 / 49.9: 87 g (-1 g / +3 g) Schnitt 18 / 18: 17 g (-1 g / + 1 g) Schnitt 18 / 78: 75 g (-0 g / + 3 g)	
mikrobiologisch	- aerobe mesophile Keime - Enterobacteriaceen - Hefen - Schimmel	Toleranzwert gem. HyV	Grenzwert gem. HyV
Freigabekriterien	sensorisch, optisch	Süss, nach Honig und Gewürzen (arttypisch)	

**4. Verpackung, Lagerbedingungen**

Primärverpackung	Beutel, cellophanierte Kartonpackung, Karton mit PE-Innenbeutel, Blechdose, Schlauchbeutel.		
Sekundärverpackung	Karton		
Etikettierung/ Datierung auf Primärverpackung (gemäss LmV)	- Produktbezeichnung/ Sachbez. - Name des Unternehmens - Zutaten - Nährwertangaben - Herstellungsdatum - mindestens haltbar bis - anderes	Ja Ja Ja Ja Codiert Ja -	
Temperaturen/ Feuchtigkeit (gemäss LmG)	- Lagerung - Transport - Verkauf	10 – 20 °C / normale Luftfeuchtigkeit	
Haltbarkeit	9 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.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.