

Produktspezifikation PS 7.01.01

Basler Lächerli

1. Produktbeschreibung

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--------------------|------------------|-----|--|-------|---------------------------------------|------|---------------------------------------|------|---------------------------|-----|---------------|-------|
| Produktfamilie Untergruppe Produkt | 7.01 Lächerli Basler Lächerli 13601 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | <p>Zutaten: Weizenmehl, Honig, Zucker, Mandeln und Haselnüsse, Zitronat, Orangeat, Glasur (Zucker, Baselbieter Kirsch), Glukosesirup, Gewürze, Baselbieter Kirsch, Zitronenschale, Backtriebmittel (E503), Säuerungsmittel: Zitronensäure.</p> <p>Ingrédients: farine de blé, miel, sucre, amandes et noisettes, 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.</p> <p>Ingredients: wheat flour, honey, sugar, almonds and hazelnuts, 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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nährwertangaben in deutscher, französischer und englischer Sprache | <p>100 g enthalten/contiennent/contains:</p> <table border="0"> <tr> <td>Energiewert/valeur énergétique/ energy value</td> <td style="text-align: right;">1565 kJ (370 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Fett/lipides/fat</td> <td style="text-align: right;">6 g</td> </tr> <tr> <td> davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/thereof saturated fatty acids</td> <td style="text-align: right;">0.5 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate/glucides/ carbohydrates</td> <td style="text-align: right;">73 g</td> </tr> <tr> <td> davon Zucker/dont sucre/thereof sugar</td> <td style="text-align: right;">45 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss/protéines/protein</td> <td style="text-align: right;">6 g</td> </tr> <tr> <td>Salz/sel/salt</td> <td style="text-align: right;">0.02g</td> </tr> </table> <p><small>Kein zugefügtes Salz, Salzgehalt beruht ausschliesslich auf der Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums</small></p> | | Energiewert/valeur énergétique/ energy value | 1565 kJ (370 kcal) | Fett/lipides/fat | 6 g | davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/thereof saturated fatty acids | 0.5 g | Kohlenhydrate/glucides/ carbohydrates | 73 g | davon Zucker/dont sucre/thereof sugar | 45 g | Eiweiss/protéines/protein | 6 g | Salz/sel/salt | 0.02g |
| Energiewert/valeur énergétique/ energy value | 1565 kJ (370 kcal) | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett/lipides/fat | 6 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/thereof saturated fatty acids | 0.5 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate/glucides/ carbohydrates | 73 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon Zucker/dont sucre/thereof sugar | 45 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiss/protéines/protein | 6 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz/sel/salt | 0.02g | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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.