Walkeweg 36 CH - 4053 Basel T +41 61 333 21 00

Produktespezifikation

F-732

M: info@wacker-schwobag.ch Version 2 / 01.2.2020 Revision/Datum: 01/28.05.18 Wacker® Tarte au Poire 28cm **Produkt** Chef Gourmet, Founex Kunde der WSAG Datum: 10.07.2025 1. Allgemeine Angaben Spezifikationshistorie Datum Version Nr. Was hat geändert 25.05.18 Ersterstellung V1 01.02.20 Zutaten Fettstoff/Creme: ohne Palmöl / mit Kokosfett - Produkt palmölfrei V2 Adresse neu: Bahnhofstrasse 15, 4448 Läufelfingen Wacker & Schwob Produktions AG, Bahnhofstrasse 15, 4448 Läufelfingen Name & Adresse des Produzenten Kontaktperson Spezifikation Y. Saxer / 061 333 21 00 / saxer@wacker-schwobag.ch Zentrale WSAG / 061 333 21 00 / info@wacker-schwobag.ch Kontaktperson Bestellung 2. Produktangaben Artikelbezeichnung Wacker® Tarte au Poire 28cm Art. Nr. 622-036 Art. Nr. Kunde tbn **EAN Code** 76 4011 622 036 2 Produktkategorie Sachbezeichnung nach LGV Backwaren Fertigprodukt tiefgefroren Kinder ab 3 Jahren und Erwachsene ohne Allergien gegen die im Produkt enthaltenen Allergene. Verbrauchergruppe Bestimmungsgemässer Gebrauch Aufgetautes, aufgebackenes Lebensmittel Verkaufsgewicht (g) Sollwert: 1400 oberer Grenzwert: 1450 Unterer Grenzwert: 1350 Convenience Stufe 35 Handmade: Ja / Nein ja Produktmasse (cm) 28.00 Höhe: Breite / Ø: Länge: Backanleitung Auftauen in der Mikrowelle: Ca. 5 Min. bei 700 Watt, danach ca. 3 Min. im vorgeheizten Ofen bei 160°C trocknen. Am besten kühl, frisch zu Auftauen im Ofen: Ca. 15 Min. bei 100°C in den kalten Ofen. Kann bei bedarf max. 3 Min. bei 160°C erhitzt werden. Am Besten kühl, frisch zu essen. Verzehrfertig, kann noch erwärmt werden ohne Backpapier 12 – 14 Min bei 170° - 180°C im vorgeheizten Ofen. Am besten kühl frisch zu essen. 3. Verpackungart Handelseinheit (z.B. Karton) Kartoninhalt (Stk / Karton) Stückgewicht (g) ca. 1400 2.80 brutto: 2.95 Kartongewicht (kg) netto: Kartonmasse (cm) aussen Breite / Ø: 31.00 Länge: 30.00 Höhe: 7.50 Kartonmasse (cm) innen Breite / Ø: 29.00 Länge: 29.00 Höhe: 7.00 Verpackungsmaterial aussen Wellpappkarton Verpackungsmaterial mit Sarofilm BYH CF 19my / Holzrahmen pani-tourtes® Direktkontakt zum Produkt ☑ ja nein Konformitätsbestätigung √ ja Migrationstest vorhanden nein 4. Lieferform / Lagerung Transporteinheit (Palette) Handelseinheit pro Palette: Lagen pro Palette: Einheiten / Palette & Lagen / Palette 160 16 Karton pro Lage: 10 Verpackungsart: Karton Palettenhöhe cm: 135 Bruttogewicht kg: 500 inkl. Palette Lieferart Abholung durch Kunde Mindestabnahmemenge 1 Palette ° C Lagertemperatur -18 Feuchtigkeit 0-20% Verbrauchsdatum ab Produktion 360 Tage / 12 Monate garantierte Restlaufzeit 330 Tage / 11 Monate Nach dem Auftauen nicht mehr gefrieren. Nach dem Auftauen 3-4 Tage bei +4-5°C haltbar Bemerkungen Lagerung

Walkeweg 36 CH - 4053 Basel

Produktespezifikation

F-732

T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch Version 2 / 01.2.2020 Revision/Datum: 01/28.05.18 Wacker® Tarte au Poire 28cm **Produkt** 5. Produktions-Informationen thermisiert ີ⊓nein homogenisiert √ pasteurisiert ີາ nein ionisierend bestrahlt UHT sterilisiert keine Bei der Produktion wird überprüft auf: unter Verwendung von: ✓ Metall Detektor Glas Glaspolitik (HACCP) √ Fremdkörper Filter Schalenteile Siebe Steine ✓ Auslesung keine keine 6. Sensorische Beschreibung, physikalischer Zu Geruch Vanille, Birnen, Gewürze Geschmack Birnen, Vanille, Gewürze, süss Visuelle Aspekte (Aussehen, Farbe) gold braun, gelblich / saftige kleine Fruchtwürfeli, crémig Konsistenz / Struktur / Textur saftig, cremig, Biss, mit Vanille im Süssguss und färbende Gewürze 7. Zutaten, Zusatzstoffe Zutaten nach LKV (bzw. EU VO 1169/2011) Auflistung in absteigender Form (inkl. Zusatzstoffnamen und E Nummer) Text Deutsch inkl. Allergene: Füllung 68% enthält: 40% Bimen gewürfelt, 47,5% MILCH (region BL, CH), 8% VOLLEI aus Freilandhaltung (BL, CH), 5% Vanille-Crème Zucker; Modifizierte Stärke; MAGERMILCHPULVER; Traubenzucker; Pflanzliches Fett: Kokosöl; Festigungsmittel: Calciumsulfat (E 516), Diphosphate (E 450), Natriumphosphate (E 339); Geliermittel: Natriumalginat (E 401); Aroma; Farbstoff: Beta-Carotin (E 160a(ii)), 0,5% Gewürze / Teig 32% enthält: WEIZENMEHL (CH), teilweise gehärtetes Rapsöl (CH/EU), Kokosfett (ASI), Wasser, Meersalz (EU). Text Französisch inkl. Allergéne: Liaison 68% contient: 40% ppoire (CH), 47,5% LAIT (régional BL, CH), 8% OEUFS d'élevage en plein air (BL, CH) 5% crème vanille (Sucre; Amidon modifié; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Dextrose; Matière grasse végétale: Huile de coco; Affermissant: Sulfate de calcium (E 516), Diphosphates (E 450), Phosphates de sodium (E 339); Gélifiant: Alginate de sodium (E 401); Arôme; Colorant: Bêta-carotène (E 160a(ii)), 0,5% épices / Pâte 32 % contient: farine de BLE (CH), huile de colza partiellement hydrogénée (CH/EU), graisse de coco (ASI), eau, sel marin (EU). Text Italienisch inkl. Allergene: I ripieno 68% contiene: 40% di pere a cubetti (CH), 47,5% di LATTE (regione BL, CH), 8% di UOVA intere ruspanti (BL, CH), 5% di zucchero vanigliato; amido modificato; LATTE Scremato in polvere; destrosio; grasso vegetale: Olio di cocco; agenti rassodanti: solfato di calcio (E 516), difosfati (E 450), fosfati di sodio (E 339); gelificante: alginato di sodio (E 401); aromi; colorante: betacarotene (E 160a(ii)), 0,5% spezie / impasto 32% contiene: FARINA DI GRANO (CH), olio di colza parzialmente idrogenato (CH/EU), olio di cocco (ASI), acqua, sale marino (UE) Bodenhaltung Freilandhaltung keine Eier im Produkt Die Eier und Eiprodukte entstammen aus: Bemerkung: Regional BL, CH Das Produkt enthält keine Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten

oder aus GVO gewonnen wurden (Art. 7 der VO des EDI vom 23. Nov. 2005 über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Walkeweg 36 CH - 4053 Basel T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch

Produktespezifikation

F-732

Produkt Wacker® Tarte au Poire 28cm									
9. Allergene	raite aa i	00 200							
	Frei von	Im Produkt enthalten	Verun- reinigung ≤ 1000 ma/ka möalich	Verun- reinigung > 1000 ma/ka möalich	betroffene Zutat/ Höchstmenge/ Art der Verunreinigung				
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse		Ja			Teig				
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	Ja								
Eier und daraus hergestellte Produkte		Ja			Füllung / Guss				
Fische und daraus hergestellte Produkte	Ja								
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	Ja								
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	Ja								
Milch und daraus hergestellte Produkte		Ja			Milch / Guss				
Mandeln (Amygdalus communis), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya ilinoensis), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamianüsse (Macadamia ternifolia), Queenslandnüsse (Macadamia temifolia) und daraus hergestellte Produkte	Ja								
Sellerie und daraus hergestellte Produkte	Ja								
Senf und daraus hergestellte Produkte	Ja								
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	Ja								
Schwefeldioxid und Sulfite (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO ₂ /kg oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	Ja								
Lupine und daraus hergestellte Produkte	Ja								
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte	Ja								
Zutaten, die möglicherweise Intoleranzen auslösen					L				
Mais (Mehl, Stärke, Dextrose, Glucose, Fructose)		Ja							
Glutamat	Ja								
Knoblauch	Ja								
Hefe und Hefeextrakt	Ja								
Coffein	Ja								
Reis und daraus hergestellte Produkte	Ja								
Kemobst (Apfel, Birne, Quitte etc.)		Ja							
Das Produkt kann produktionstechnisch nicht vermeidb	are Spuren (0.01	- 0.1%) von Allergener	n enthalten	√ ja	nein				
10. Nährwerte, Inhaltsstoffe, Diätinformationen									
Energiewert 744.00	744.00 kJ / 100g Ballaststoffe (Nahrungsfasern)* 2.50 g / 100g *BLV								
178.00	kcal / 100g Vitaminen / Mineralstoffe 0.55 g / 100		g / 100g						
Fett 6.00	g / 100g		Alkohol	0.00	g / 100g				
-davon gesättigte Fettsäuren 3.10	g / 100g								
Kohlenhydrat 26.10	g / 100g								
-davon Zucker 1.00	g / 100g								
	g / 100g								
	g / 100g								
enthält eine Phenylalaninquelle Nährwerte,Inhaltsstoffe analytisch bestimmt	nein nein								
für Ovo-Lacto-Vegetarier geeignet	nein nein	für Ovo-Vegetarier geeignet ☐ ja							

Walkeweg 36 CH - 4053 Basel T +41 61 333 21 00

Produktespezifikation

F-732

M: info@wacker-schwobag.ch									
		sion 2 / 01.2.2020	Revision/Datum: 01/28.05.18						
Produkt Wacker® Tarte au Poire 28cm									
12. mikrobiologische Informatione	n								
		Toleranzwert	Einheit	Grenzwert	Methode				
aerobe mesophile Keime		1'000'000	KBE/g		ISO 4833-1				
Enterobacteriaceae		100	KBE/g		ISO 21528-2				
Koagulasepos. Staphylokokken		100	KBE/g		ISO 6888-2				
präs. Bacillus cereus		1'000	KBE/g		ISO 7932				
Listeria monocytog.				nn/25 g	ISO 11290-1				
Salmonella spp.				nn/25 g	ISO 6579				
Untersucht durch ein akkreditiertes Labo	or: Microbact AC	6, Langenthal (STS	S377)						
Analysezertifikate werden auf Anfrage vorgewiesen									
13. Zertifizierungen									
Produkt ist zertifiziert nach:	Lieferant ist zertifiziert nach Zertifizierungs <u>da</u> ten								
∐ Bio		☐ BRC							
koscher		☐ IFS ☐ HACCP							
☐ halal		☐ ISO							
✓ SWISS Label		Bio Suisse							
		keine Zertifiz	ierung						
14. Bemerkungen									
Swiss Label Mitglied (Armbrust)									
15. Gesetzliche Grundlagen									
Es werden folgende Rechtsvorschriften berü	•								
Schweizerische Gesetzgebung: LMG, LIV, F			/HK.						
EU-Verordnungen 178/2002, 2073/2005 (kon Die Allergene sind aufgelistet gemäss LKV u			assuna).						
16. Bestätigungen			J.						
Dieses Rohmaterial entspricht der schweizer Änderung der vorangehenden Daten werden Produkts wird gewährleistet. Es gelangen nu Spezifikation stehen ausschliesslich unserer an Drittpersonen oder die Vervielfältigung ist	unaufgefordert m r kontrollierte nac n Kunden zur Ver	itgeteilt. Die Aufbewa h WSPAG Qalitätsno fügung. Sie sind zu s	hrung der Prüfaufzeichr orm entsprechende Prod seinem Schutz erstellt u	nungen und der Refere ukte in den Handel un	nzmuster während min. d den Verkauf. Die Ang	der Haltbarkeit des Jaben der Rohmaterial-			
Ort, Datum	Basel, 10. Juli 2025								
Leiter LSG	J. Garbe								
Wacker & Schwob Produktions AG									
Kiechli syt 1928									