

### 1 Allgemeine Angaben (General)

<b>PPAG Artikelnummer</b> (PPAG Item no)	10690	<b>Zolltarifnummer</b> (Customs tariff no)	1902.1110
<b>PPAG Artikelbezeichnung</b> (PPAG Product name)	ERNST Nudelnester gewalzt Tomaten 6mm 3Ei (13.5%) K5kg		
<b>Kunde Artikelnummer</b> (Customer Item no)	105289		
<b>Kunde Artikelbezeichnung</b> (Customer Product name)	Nudeln 6mm gewickelt Tomate CH-Eier Ernst 5kg		
<b>EAN-Code CU</b>	7640120094317	<b>EAN-Code TU</b>	7640120094317

<b>GLN</b> (global location number)	7640120090005
<b>Name</b> (Name)	Pasta Premium AG
<b>Adresse</b> (Street address)	Breitenstrasse 2B
<b>PLZ / Ort</b> (Postcode / Location)	8500 Frauenfeld, Schweiz
<b>Ansprechpartner(in)</b> (Contact person)	Customer service
<b>Telefon-Nr</b> (Phone)	+41 52 723 31 11
<b>E-Mail</b> (Mail)	<a href="mailto:customerservice@pasta-premium.com">customerservice@pasta-premium.com</a>

### 2 Produktbeschreibung (Product description)

<b>Verkehrsbezeichnung</b> (Legal denomination)	Eier Teigwaren (Eggs pasta)
<b>Hergestellt in</b> (Made in)	Schweiz (Switzerland)
<b>Verarbeitet in</b> (Processed in)	Schweiz (Switzerland)
<b>Abgepackt in</b> (Packed in)	Schweiz (Switzerland)

### 3 Labels und Zertifizierungen (Labels and certifications)

Kriterium (Property)	Antwort (Answer)		
<b>Knospe mit Zusatz „Bio“</b> (Knospe with addition "Bio")	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)	<b>Lizenzgeber</b> (Licensor)	<b>Kontrollorganisation</b> (Control organisation)
<b>Bio nach der Schweizer Bio Verordnung</b> (Bio certificate CH)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)	---	---
<b>Bio nach der EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007</b> (Bio certificate EU)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)		
<b>Bio Suisse</b> (Bio Suisse)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)		
<b>Culinarium, Region Ostschweiz AdR</b> (Culinarium, Region Ostschweiz AdR)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)		
<b>UrDinkel</b> (UrDinkel)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)		
<b>Kosher</b> (Kosher)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)		
<b>HALAL</b> (HALAL)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)		
<b>Fairtrade / Max Havelaar Zertifikat</b> (Fairtrade / Max Havelaar certificate)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)		
<b>UTZ Zertifikat</b> (UTZ certificate)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)		
<b>IFS Food Zertifikat</b> (IFS Food certificate)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No)		

#### 4 Vegetarier Angaben (Vegetarism)

Kriterium (Property)	Antwort (Answer)	Beschreibung (Description)
<b>Ovo-lacto-vegetarisch</b> (ovo-lacto-vegetarian)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No)	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthaltend, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Milchzucker), Eiern, Eibestandteilen oder Honig  (Product contains no ingredients of animal origin except milk, eggs or honey)
<b>Ovo-vegetarisch</b> (ovo-vegetarian)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No)	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthaltend, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig  (Product contains no ingredients of animal origin except eggs or honey)
<b>Lacto-vegetarisch</b> (lacto-vegetarian)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthaltend, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig  (Product contains no ingredients of animal origin except milk or honey)
<b>Vegan</b> (Vegan)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthaltend  (Product contains no ingredients of animal origin)

#### 5 Zusammensetzung (Ingredients)

Name (Name)	[%]	E-Nummer (E number)	Ursprungsland (Country of origin)
Hartweizengriess (Durum wheat semolina)	87.29	---	Kanada, USA, Europa (Canada, USA, Europa)
Vollei Freiland flüssig (Free-range eggs liquid)	11.78	---	Schweiz (Switzerland)
Tomatenpulver (Tomato powder)	0.93	---	Italien und Polen (Italy and Poland)

#### 6 Nährwerte (Nutrition labelling)

Quelle der Werte (Source of data)	EH (Unit)	berechnet aus (calculated from)
		<input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml
<b>kJ</b> (Kilojoules)	kJ	1510
<b>kcal</b> (Kilocalories)	kcal	360
<b>Fett</b> (Fat)	g	3
<b>Gesättigte Fettsäuren</b> (Saturated fatty acids)	g	<1
<b>Kohlenhydrate</b> (Carbohydrates)	g	66
<b>Zucker</b> (Sugar)	g	2.5
<b>Ballaststoffe</b> (Total dietary fibres)	g	4.0
<b>Eiweiss</b> (Protein)	g	14
<b>Salz (= Natrium x 2.5)</b> (Salt (= sodium x 2.5))	g	<0.5

## 7 Zubereitungsempfehlung (Cooking instruction)

<b>Zubereitungsempfehlung</b>	Teigwaren in gesalzenem Wasser kochen, gelegentlich umrühren und ab 5 Minuten die Bissfestigkeit prüfen	<input checked="" type="checkbox"/> <b>im Topf</b> (in a pot)
(Cooking instruction)	(Cook pasta in salted water, stir from time to time and check the consistency from 5 minutes)	

## 8 Sensorik (Sensoric)

Parameter (Property)	Beschreibung (Description)
<b>Aussehen</b> (Appearance)	Glatt (Smooth)
<b>Farbe</b> (Colour)	Rötlich (Reddish)
<b>Geruch</b> (Odour)	Frisch, nach Eier Teigwaren ohne Fremdgeruch (Typical of pasta, wheat-like, no off-flavour)
<b>Geschmack</b> (Taste)	Frisch, nach Eier Teigwaren ohne Fremdgeschmack (Typical of pasta, wheat-like, no off-taste)
<b>Konsistenz</b> (Consistency)	Hart (Hard)

## 9 Allergene und weitere wichtige Bestandteile (Allergens & Other Components of Interest)

Enthält das Produkt Material aus (Does this product contain material made from)	Kreuzkontamination möglich (Cross contact possible)			Max. Menge (mg/kg) (Max. amount (mg/kg))
	Ja (Yes)	Nein (No)	wenn ja, bitte spezifizieren (If yes, please specify)	
<b>Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b> (Cereals containing gluten and products thereof)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizen (Wheat)	
<b>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</b> (Crustaceans and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Eier und Eierzeugnisse</b> (Eggs and products thereof)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vollei (Whole egg)	
<b>Fisch und Fischerzeugnisse</b> (Fish and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</b> (Peanuts and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Soja und Sojaerzeugnisse</b> (Soy and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<25 mg/kg
<b>Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Lactose)</b> (Milk and products thereof (incl. lactose))	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewkerne, Paranuss, Pekanuss, Macadamianuss, Queenslandnuss, Pistazien</b> (Nuts and products thereof: almonds, hazelnuts, cashew nuts, para nut, peca nut, macadamia nut, queensland nut, pistachio)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</b> (Celery and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Senf und Senferzeugnisse</b> (Mustard and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</b> (Sesame seeds and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

<b>Sulfit (E220 - E228) &gt; 10 mg/kg</b> Sulphite (E220 – E228) > 10 mg/kg <b>Bitte Sulfitgehalt angeben</b> (Sulphite content)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
		ppm				
<b>Lupinen und Lupinenerzeugnisse</b> (Lupines and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Weichtiere und deren Erzeugnisse:</b> <b>Schnecken, Austern, Muscheln,</b> <b>Kalamare</b> (Molluscs and products thereof: snails, oysters, mussels, calamari)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

<b>Wurde das Produkt aus oder mit einem der folgenden Rohstoffe hergestellt?</b> (Is the product produced with one of the following substances?)			
	Ja (Yes)	Nein (No)	wenn ja, bitte spezifizieren (If yes, please specify)
<b>Geschmacksverstärker</b> (Flavour Enhancer)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Mais</b> (Corn)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Hefe / Hefeextrakt</b> (Yeast / Yeast extract)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Honig</b> (Honey)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Rind</b> (Beef)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Huhn</b> (Chicken)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schwein</b> (Pork)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sonstige tierische Bestandteile (incl. Lab)</b> (Further animal products or derivatives (incl. rennet))	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Hülsenfrüchte</b> (Legumes)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Umbelliferae</b> (Umbelliferae)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Kakao</b> (Cocoa)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Zimt</b> (Cinnamon)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Vanille und/oder Vanillin</b> (Vanilla and/or Vanillin)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Azofarbstoff</b> (Azo dyes)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Konservierungsstoffe</b> (Preservatives)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

## 10 Relevante Parameter insb. chemische, physikalische (Relevant parameters esp. chemical, physical)

Parameter (Property)	Minimum-Wert (Minimum)	Maximal-Wert (Maximum)	Einheit (Unit)	Methode (Method)
<b>Wassergehalt</b> (Water)	10.5	13	%	PPAG Nr. 10
<b>Wandstärke</b> (Wall thickness)	0.9	1.0	mm	PPAG Nr. 11
<b>Gewicht 12 Stücke</b> (Weight 12 pieces)	231	339	g	PPAG Nr. 11
<b>Breite</b> (Width)	5.9	6.1	mm	PPAG Nr. 11

## 11 Mikrobiologische Grenzwerte\*<sup>1</sup> (Microbiological limits)

Kriterien (Criteria)	Methode (Method)	Einheit (Unit)	Richtwert (Limit*: m)	Warnwert (Limit*: M)
<b>Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl</b> (Total viable count)	PPAG Nr. 1 Nachweisgrenze liegt bei 100 KbE/g (Limit of detection is 100 cfu/g)	KbE/g (cfu/g)	1 x 10 <sup>5</sup>	---
<b>Hefen</b> (Yeast)	PPAG Nr. 23 Nachweisgrenze liegt bei 100 KbE/g (Limit of detection is 100 cfu/g)	KbE/g (cfu/g)	1 x 10 <sup>3</sup>	---

erstellt durch: Rocm	genehmigt durch: Grub	Verteiler QM / Verkauf / GL	Version 6	Grund der Änderung Spezifikation Anpassung	Datum: 07.11.2019
-------------------------	--------------------------	--------------------------------	--------------	---	----------------------

<b>Schimmelpilze</b> (Moulds)	PPAG Nr. 23 & Baumgart Nachweisgrenze liegt bei 100 KbE/g (Limit of detection is 100 cfu/g)	KbE/g (cfu/g)	1 x 10 <sup>3</sup>	---
<b>Koagulase positive Staphylokokken</b> (Coagulase positive Staphylococci)	PPAG Nr. 7 & EN ISO 6888 Nachweisgrenze liegt bei 100 KbE/g (Limit of detection is 100 cfu/g)	KbE/g (cfu/g)	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<b>Clostridium perfringens</b> (Clostridium perfringens)	SLMB Nachweisgrenze liegt bei 10 KbE/g (Limit of detection is 10 cfu/g)	KbE/g (cfu/g)	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<b>Salmonella spp.</b> (Salmonella spp.)	VIDAS Nachweisgrenze liegt bei 0 KbE/25g (Limit of detection is 0 cfu/25g)	KbE/25g (cfu/25g)	0	0
<b>Enterobacteriaceae</b> (Enterobacteriaceae)	PPAG Nr. 2 & ISO 21528 Nachweisgrenze liegt bei 10 KbE/g (Limit of detection is 10 cfu/g)	KbE/g (cfu/g)	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<b>Bacillus cereus</b> (Bacillus cereus)	ISO 7932 Nachweisgrenze liegt bei 100 KbE/g (Limit of detection is 100 cfu/g)	KbE/g (cfu/g)	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<b>Escherichia coli</b> (Escherichia coli)	ISO 16649 Nachweisgrenze liegt bei 10 KbE/g (Limit of detection is 10 cfu/g)	KbE/g (cfu/g)	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>

\*1 Es gelten die DGHM-Richtwerte für rohe, trockene Teigwaren ohne Füllung (Werte aus 08.11.2018).  
(The DGHM values for raw, dry pasta without filling from 08.11.2018 shall apply).

## 12 Chemische Rückstände / Kontaminanten (Chemical hazards / Contaminants)

Kontrollen auf chemische Rückstände / Kontaminanten - Pestizide, Mykotoxine, Schwermetalle, illegale Farbstoffe: das Produkt entspricht bezüglich Rückständen den Anforderungen der Europäischen Verordnungen und Schweizer Gesetzgebung (VHK, VPRH und ZuV) in der jeweils gültigen Fassung, insbesondere der VO (EU) 1881/2006 und der deutschen Rückstandshöchstmengen-Verordnung (RHmV). Im Falle eines Bio-Produkts werden zusätzlich VO (EU) 834/2007, VO (EU) 889/2008, die Bio Suisse Richtlinien und des Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. (BNN) eingehalten.

(Controls on chemical residues/ contaminants - pesticides, mycotoxins, heavy metals, illegal dyes: the product is regarding residues in accordance with the current European Regulations and Swiss legislation (VHK, VPRH und ZuV), particularly Reg. (EC) 1881/2006 and the German Regulation of Maximum Residue Limits in Foodstuffs (RHmV). Additionally, in case of organic the product furthermore complies with Reg. (EC) 834/2007, 889/2008, the Bio Suisse Guidelines and from Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. (BNN).)

## 13 Physikalische Rückstände / Fremdkörper (Physical hazards / Foreign bodies)

Kriterien (Criteria)	Antwort (Answer)	Empfindlichkeit und Häufigkeit (Sensitivity and frequency)
<b>Metalldetektor</b> (Metal check)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No)	Fe = 3.0 mm, VA = 3.5 mm, AL = 4.0 mm, MS = 3.5 mm
<b>Magnet</b> (Magnet)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)	
<b>Sieb</b> (Sieve)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No)	
<b>Röntgendetektion</b> (X-Ray)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)	

## 14 Packmaterial und Palettierung (Packaging specification and palletising)

### 14.1 Packmittelinformation bezogen auf die Gebindeeinheit (Packaging material information - trading unit)

	Packmittelart (Type)	Material (Material)	Gewicht (Weight)	Entsorgung (Waste removal)
<b>Primärverpackung</b> (Primary packaging material)	LDPE Seitenfalzbeutel Blau opak 450 /350 SF x 800 x 0.05mm	LDPE (Low Density Polyethylen)		Kehricht (Sweepings)
<b>Sekundärverpackung</b> (Secondary packaging material)	Karton Ernst 380x360x280mm	---	630 g	Karton (Carton)

erstellt durch: Rocm	genehmigt durch: Grub	Verteiler QM / Verkauf / GL	Version 6	Grund der Änderung Spezifikation Anpassung	Datum: 07.11.2019
-------------------------	--------------------------	--------------------------------	--------------	---	----------------------

## 14.2 Information zur Palettierung (Palletising information)

<b>Gebindeeinheiten pro Palette</b> (Trading units per pallet)	30 Stücke (pieces)
<b>Gebindeeinheiten pro Palettenlage</b> (Trading units per layer)	6 Stücke (pieces)
<b>Lagen pro Palette</b> (Layers per pallet)	5 Lagen (position)

## 15 Lagerbedingungen (Storage conditions)

<b>Lager Temperatur</b> (Storage temperature)	Raumtemperatur (Ambient)
<b>Transport Temperatur</b> (Transport temperature)	Raumtemperatur (Ambient)

## 16 Mindesthaltbarkeit (Shelf life)

<b>Mindesthaltbarkeit / Monate</b> (Shelf life / months)	Ab Produktion (from production): 24
	Ab Anlieferung (on delivery): 12
<b>Format Datumsangabe</b> (Format date)	TT.MM.JJJJ (DD.MM.YYYY)
Nach dem Öffnen wieder gut verschlossen oder Inhalt in einer Vorratsdose aufbewahren (Once opened keep pasta in sealed bags or containers)	

## 17 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) (Genetically modified organism (GMO))

<b>Massnahmen und Prüfungen während der gesamten Herstellkette</b> (Actions and controls taken to the supply chain)	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Ja</b> (Yes)	<input type="checkbox"/> <b>Nein</b> (No)
<b>Falls ja</b> (If Yes): <b>Welche Art der Kontrollen findet statt</b> (What kind of controls are carried out)	<input checked="" type="checkbox"/> Bestätigung der Lieferanten (supplier confirmation)	
<b>Wurde eine Zutat aus genetisch veränderten Organismen hergestellt?</b> (Are any of the ingredients made from GMO material?)	<input type="checkbox"/> <b>Ja</b> (Yes)	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b> (No)
<b>Wurde der Rohstoff, Bestandteile oder Prozesshilfsmittel mit Hilfe von genetisch veränderten Organismen hergestellt?</b> (Is the product, any of its components or processing aids manufactured using GMO components?)	<input type="checkbox"/> <b>Ja</b> (Yes)	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b> (No)
<b>Ist eine GVO-Kennzeichnung gemäss VO (EU) 1829/2003, VO (EU) 1830/2003, LGV und VGLV notwendig?</b> (Does the product need to be declared GMO according to Regulations (EC) 1829/2003, 1830/2003, LGV and VGLV?)	<input type="checkbox"/> <b>Ja</b> (Yes)	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b> (No)

## 18 Bestrahlung und Nanotechnologie (Irradiation and Nanotechnology)

<b>Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten</b> (Has the material been irradiated or does it contain irradiated ingredients?)	<input type="checkbox"/> <b>Ja</b> (Yes)	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b> (No)
<b>Dieses Produkt und/oder die Verpackung enthalten nanotechnologische Bestandteile</b> (Do you use Nanotechnology for the product or package production?)	<input type="checkbox"/> <b>Ja</b> (Yes)	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b> (No)

## 19 Weitere Informationen (Other information)

Fragen (Questions)	Antwort (Answer)	
<b>Verpackt unter Schutzgas</b> (Packed under protective atmosphere)	<input type="checkbox"/> <b>Ja</b> (Yes)	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b> (No)
<b>Sterilisiertes Produkt</b> (Sterilized product)	<input type="checkbox"/> <b>Ja</b> (Yes)	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b> (No)
<b>Vakuumiert</b> (Vacuumized)	<input type="checkbox"/> <b>Ja</b> (Yes)	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b> (No)
<b>“cook and chill”- geeignet</b> (Suitable for “cook and chill”)	<input type="checkbox"/> <b>Ja</b> (Yes)	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b> (No)
<b>Erstöffnungsgarantie</b> (Tamper-evident)	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Ja</b> (Yes)	<input type="checkbox"/> <b>Nein</b> (No)

erstellt durch: Rocm	genehmigt durch: Grub	Verteiler QM / Verkauf / GL	Version 6	Grund der Änderung Spezifikation Anpassung	Datum: 07.11.2019
-------------------------	--------------------------	--------------------------------	--------------	---	----------------------

**20 Sicherheitsdaten (Safety of raw material)**

Kein Rezepturbestandteil stellt eine Gefahr dar, gemäss CH und EU > CLP-Kriterien.

(No components which is one potential danger, according to CH and EU > CLP requirements.)

**21 Lebensmittlerechtliche Bestätigung (Quality and Legislation)**

Die Qualität, der gelieferten Ware, entspricht dem Schweizer und EU-Vorschriften, insbesondere:

- SR 817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
- SR 817.024.1 Hygieneverordnung des EDI (HyV)
- Verordnung über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft VPRH
- Kontaminantenverordnung VHK
- SR 910.18 Bio - Verordnung (nur gilt für Bio-Produkte)
- Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Die Qualität, der gelieferten Ware, entspricht dem schweizerischen und EU-Rechtsvorschriften und muss nicht als GVO deklariert werden

- Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel VGVL
- RL 1829/2003 / EG Verordnung über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- RL 1830/2003 / EG Verordnung zur Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Lebensmitteln und Futtermitteln

The quality of the delivered product is equivalent to the Swiss and EU legislation, particularly:

- SR 817.02 Food- and commodities regulation (LGV)
- SR 817.024.1 Hygiene regulation of the EDI (HyV)
- Regulation of the EDI on the maximum levels for pesticide residues in or on products of plant and animal origin VPRH
- Regulation of the EDI on the maximum levels for contaminants (VHK)
- SR 910.18 Bio – Regulation (only true for Organic-Products)
- Genetically modified organism (GMO)

The quality of the delivered product is equivalent to the Swiss and EU legislation and does not have to be declared as GMO

- SR 817.022.51 VGLV Regulation of the EDI concerning genetically modified food
- RL 1829/2003 / EG Regulation of genetically modified food and feedstuff
- RL 1830/2003 / EG Regulation of traceability and designation of genetically modified food and feedstuff

Datum (Date)	Name (Name)	Position (Position)
06.04.2020	Maria Rocha	Leiterin QM (Head of quality)

erstellt durch: Rocm	genehmigt durch: Grub	Verteiler QM / Verkauf / GL	Version 6	Grund der Änderung Spezifikation Anpassung	Datum: 07.11.2019
-------------------------	--------------------------	--------------------------------	--------------	---	----------------------