Artikelbezeichnung:	**Champignons Eimer 3 kg**	Art.-Nr. Kunde:
Bezeichnung gemäß LKV:	Speisepilz	Art.-Nr. Royal Sauerkraut AG: 03
Nettogewicht:	5.8 kg	
Abtropfgewicht:	3.0 kg	
Produzent:	Royal Sauerkraut AG Grossmatt 9 b 3664 Burgistein	
Kontaktperson:	Jürg Trachsel	E-Mail: info@royal-sauerkraut.ch
Telefon:	033 356 08 66	Fax: 033 356 08 67
Zertifiziert nach:	HACCP Konzept + GHP nach Codex alim.	

1 Zutaten nach LKV in mengenmäßig absteigender Reihenfolge

Zutaten/Zusatzstoffe	**Herkunft**	**E-Nr.**	**%**
Champignons geschnitten (campester)	CH		67.10
Wasser			
Kochsalz			1.2
Säuerungsmittel		330, 300	
Konservierungsmittel		211	

Zum Erstellen einer vollständigen und richtigen Produktdeklaration braucht man die prozentuale Zusammensetzung der Zutaten und Zusatzstoffe der Rohmaterialien (inklusive Carry-over) und falls gemäß LKV notwendig, deren Herkunft. Es muss jeweils die vollständige Bezeichnung angegeben werden, also z.B. «Maisstärke» statt nur «Stärke».

2 Produktebeschreibung

Herstellverfahren:	Die Pilze werden entsalzen, gewaschen, gekocht und abgefüllt
Aussehen/Farbe:	Crèmefarbig bis gelb
Geruch/Geschmack:	Ist für dieses Produkt arttypisch, ohne Fremdgeschmack
Textur/Konsistenz:	Scheibendicke ca. 3 mm
Abmessung:	Kopfdurchmesser 15 - 35 mm / Stiellänge: < 15 mm
Verwendung / Zubereitung:	Die Pilze sind gekocht und können im Endprodukt nur noch erwärmt werden.

2.1 Allergene

Das Produkt enthält eines der folgenden Allergene oder daraus hergestellte Produkte:

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ ja	☒ nein
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ ja	☒ nein
Eier (z.B. Eiweiss-Lecithin, Eiweisspulver.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ ja	☒ nein
Milch (z.B. Laktose, Molke,...) und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ ja	☒ nein
Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridsorten davon)	☐ ja	☒ nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ ja	☒ nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ ja	☒ nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ ja	☒ nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ ja	☒ nein
Hartschalenobst (wie Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pecannüsse, Makadamianüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Pinienkerne) und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ ja	☒ nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ ja	☒ nein
Sulfite (E220-224,226-228)in einer Konzentration von mehr als 10mg SO_2 pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel.	☐ ja	☒ nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ ja	☒ nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ ja	☒ nein

3 Chemische Werte

Ernährungsinformationen angegeben in g/100g oder g/100ml			**Methode oder Literaturstelle**	
Energiegehalt:	36kcal	150kJ		berechnet
Fett:		0.5	g	berechnet
- davon gesättigte Fettsäuren:			g	berechnet
Kohlenhydrate:			g	berechnet
- davon Zucker:			g	berechnet
Eiweiss:			g	berechnet
Kochsalz:		1.2	g	berechnet
Nahrungsfasern:			g	berechnet

4 Mikrobiologische Werte

Keimart	max. Keimzahl (KBE/g)	Keimart	max. Keimzahl (KBE/g)
Aerobe mesophile Keime	1 MIO/g		/g
Escherichia coli	100/g		/g
Koagula.pos.Staphyloc	100/g		/g
Enterobakteriazeen	100/g		/g

Die Toleranz- und Grenzwerte für dieses Produkt gemäß Hygieneverordnung werden eingehalten.

5 Vegetarischer Status

Das Produkt kann gem. Art. 33 LKV als Vegan bezeichnet werden? ☒ ja ☐ nein

Das Produkt enthält: ☐ Fleisch/ Fisch ☐ Milch ☐ Eier ☐ Honig

☐ andere _____

☐ wurde mit tierischen Produkten hergestellt (z.B. Gelatine)

Welche: _____

6 Verfahren

Wurden *Keimreduzierende* Verfahren angewendet? ☒ ja ☐ nein
Wenn ja, welche? .....***Erhitzung***.....

Wurde das Produkt oder eine seiner Zutaten mit *ionisierenden* Strahlen behandelt? ☐ ja ☒ nein

Wird bei Produkt oder Verpackung *Nanotechnologie* angewendet? ☐ ja ☒ nein

Muss das Produkt als *GVO* deklariert werden? ☐ ja ☒ nein

7 Lagerung / Haltbarkeit

7.1 Garantierte Haltbarkeit ab Anlieferung

	Tiefkühlraum - 18°C	Kühlraum <5°C	Normallager 18 – 25°C
Haltbarkeit ab Anlieferung bei folgenden Bedingungen:		60 Tage	

7.2 Garantierte Haltbarkeit ab Produktion

	Tiefkühlraum - 18°C	Kühlraum <5°C	Normallager 18 – 25°C
Haltbarkeit ab Produktion bei folgenden Bedingungen:		60 Tage	

8 Verpackung / Palettierung

Verkaufseinheit:	Eimer PP weiss
Zweite Verpackung:	Keine
Palettierung:	Eimer pro Lage: 20 Lagen pro Palette: 3 Eimer pro Palette: 60 Bruttogewicht Palette: 330 kg
Die Verpackung entspricht den Richtlinien 1935/2004 EC und 2002/72/EG (inkl. deren Änderungen).	
Eine Lebensmittelkonformitäts-Erklärung kann auf Verlangen vorgewiesen werden.	

9 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet:

☒ Mindesthaltbarkeitsdatum ☐ Produktionscode ☐ _____

Die verwendeten, kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar (Rohstoffe tierischen Ursprungs oder Rohstoffe mit Risiko GVO - Kontamination etc.). ☒ ja ☐ nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert. ☒ ja ☐ nein

10 Bestätigung des Produzenten

- Das Produkt entspricht der schweizerischen Gesetzgebung.
- Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu gemacht.
- Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert, allfällige Änderungen werden unaufgefordert mit dem Kunden abgesprochen.
- Die Angaben auf dieser Spezifikation sind ausschliesslich für den internen Gebrauch bestimmt.

Diese Spezifikation wurde elektronisch generiert und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Geprüft, Datum:	Unterschrift:
20.06.2015	Jürg Trachsel