STUTZER & CO AG SWITZERLAND	Baumackerstr. 24 8050 Zürich Schweiz Mail: Info@stutzer.ch Tel : +41(0) 44 315 56 56 Fax : +41(0) 44 315 56 00	# Spezifikation Revisio0n 12.08.2009

1. BEZEICHNUNG

Stutzer Artikel Nr./Bezeichnung	**41764 / 41765**	**Thon rosé SJ Dosen 24/ 7oz SUPREME**
Bezeichnung des Herstellers	Thon rosé Skipjack in Oel Dosen 24 / 7oz. SUPREME	
Bezeichnung EU		
Produkte Code Hersteller		

2. HERSTELLER / LIEFERANT

Hersteller Nr./Name		
Adresse		
Tel.		
Fax.		
E-Mail-Adresse		
Internet-Adresse		
QS verantwortliche Person		

Lieferant Nr./Name		**Stutzer & Co. AG**
Adresse	Baumackerstr. 24, 8050 Zürich	
Tel.	+41 44 315 56 10	
Fax	"41 44 315 56 00	
E- Mail-Adresse	Robert.duggelin@stutzer.ch	

3. ART DER PRODUKTION & ZERTIFIZIERUNG

Die Produktion erfolgt kontinuierlich		ja ☐	nein X	
in Chargen zu _____ kg				
Produktion nach Regeln der Guten Herstellungspraxis)?		ja X	nein ☐	
Produktion auf der Basis eines gemäss Codex Alimentarius festgelegten HACCP-Konzeptes? **(Zertifikate beilegen**)		ja X	nein ☐	**Zertifizierung geplant Monat/Jahr (zB 09/08)**
Zertifizierung:	ISO 9001:2008	ja ☐	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	IFS	ja ☒	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	BRC	ja ☒	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	GHP Gute Handelspraxis	ja ☒	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	ISO 22000:2005	ja ☒	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	GLOBALGAP	ja ☐	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	SQF2000	ja ☐	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	BSCI-Verhaltenskodex (z.B. SA 8000)	ja ☐	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	ISO 14001	ja ☐	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	Kosher	ja ☐	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	Halal	ja ☐	nein ☐	ja ☐ nein ☐
	andere	ja ☐	nein ☐	ja ☐ nein ☐

4. KURZE PROZESSBESCHREIBUNG UND ALLG. INFORMATION

Werden im Herstellprozess Enzyme eingesetzt?	☐ ja	X nein
Wenn ja, Name des Enzyms		
Wird das Produkt hitzebehandelt?	X ja	☐ nein
Wenn ja, Art der Erhitzung: STERILISATION		
Nettogewicht: 200g		
Abtropfgewicht: 155g		
Ursprungsland: Thailand / Vietnam		
Biologisches Produkt?	☐ ja	X nein
Fleisch/Fisch aus Zucht	☐ ja	X nein
Wildfische – Fangmethode: Purse seine / Pole line FAO Nr. 51 / 57 / 71		
Begasung: ☐ ja: Begasungsmittel:		x nein

5. LIEFERFORM

Bezeichnung	Einheiten
Palette, Länge x Breite	120 x 80 cm
Einheiten pro Gebinde	24 Dosen
Gebinde pro Lage	10 Kartons
Lagen pro Palette	10 Lagen
Die verwendete Verpackung ist auch in direkten Kontakt mit dm Lebensmittel oder dem Rohstoff unbedenklich und schützt vor Kontamination.(Mikrobiologie, Bakteriologie, Geschmack und Geruch - betrifft auch das Verpackungsmaterial selbst-, Feuchtigkeit, Austrocknung und andere).	

6. LAGERUNG

	Tiefkühl-lagerung -18°C	Kühl-lagerng < 5°C	Normal-lagerung (nicht klimatisiert)
MDH im Originalgebinde in Monaten:			36
MHD im geöffneten Originalgebinde in Monaten:			0

7. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen / Farbe	Mehr od. weniger kompakte Stücke, Farbe rosa bis bräunlich, Flakes normal bis 17%
Geruch	Frisch, typisch, angenehm
Geschmack	Typisch, kräftig, geschmackvoll
Konsistenz / Textur	Fleisch zart und saftig, keinesfalls trocken

8. ZUTATEN (inkl. Zusatzstoffe)

Vollständige Zutatenliste in mengenmässig absteigender Reihenfolge (Summe = 100%):

Zutat/Zusatzstoff	Herkunftsland	E-Nr.	%
Thunfisch Skipjack*	Thailand/ Vietnam		79
Pflanzen, Soja oder Sonnenblumenöl	Thailand/ Vietnam		20
Kochsalz	Thailand/ Vietnam		0.8-1
7610294002081			
* lat. katsuwonus pelamis, Wildfang aus FAO 51/57/ 71			
Fanggerät: Wadennetz			

Bemerkung: Bei Rohmaterialien wie Fette, Öle, Maltodextrin, Glukosesirup, modifizierter Stärke sowie Stärke ist zusätzlich der pflanzliche Ursprung anzugeben.

9. ERNÄHRUNGSINFORMATION

100 g enthalten (Durchschnittswerte):

Energiewert	780	kJ/ 186 kcal
Wasser	62.4	G
Eiweiss (N x 6.25)	27.60	g
Kohlenhydrate	0.00	g
Zucker (Mono- und Disaccharide)		g
Stärke		g
Polyol		g
Nahrungsfasern		g
Fett	8.4	g
gesättigte Fettsäuren	1.5	g
einfach ungesättigte Fettsäuren	2.6	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3.7	g
Transfettsäuren		g
Cholesterin		g
Salz (NaCl)	0.85	g
Kalium	0.27	g
Natrium	0.34	g

10. BAKTERIOLOGIE

Kriterien	Einheit	Methode	Grenzwert
Aerobe, mesophile Keime	KBE/g		
Enterobacteriaceae	KBE/g		
Coliforme Keime	KBE/g		
E. coli	KBE/g		
Hefen	KBE/g	Sterile Vollkonserve	
Schimmel	KBE/g		
Staphylokokken (koagulasepos.)	KBE/g		
Clostridium perfringens	KBE/g		
Salmonella spp.	in 25 g		
Listeria monocytogenes	in 25 g		

11. CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE DATEN

Kriterien	Methode	Richtwert	min.	max.	Einheit %
Wassergehalt					
Wasseraktivität (a_w-Wert)					
PH-Wert					
Partikelgrösse					

12. RÜCKSTÄNDE, BESTRAHLUNG

Pestizide / Fungizide

gemäss Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (FIV)
siehe http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_021_23.html

Schwermetalle
Die wichtigsten Schwermetalle, die geprüft werden sind Blei, Cadmium und Quecksilber

Antibiotika
Müssen den Grenzwerten der Schweizer Gesetzgebung entsprechen

Bestrahlung
Ist das Rohmaterial mit ionisierenden Strahlen behandelt oder ja ☐ nein X

enthält es mit ionisierenden Strahlen behandelte Zutaten?

13. GENTECHNOLOGIE

Schweizer Gesetzgebung http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_022_51.html
EU Direktiven: 2003/1829 EG und 2003/1830

Besteht das Rohmaterial aus Zutaten und/oder enthält es Verarbeitungshilfsstoffe (wie z.B. Enzyme, Lösungsmittel, Trägerstoffe, ...), von welchen nach dem aktuellen Stand des Wissens gentechnisch veränderte Pflanzen/Organismen/Varietäten (wie z.B. Mais, Soja, Kartoffeln, Mikroorganismen, ...) bekannt und zugelassen sind sowie vermarktet werden?

X nein ☐ ja

wenn ja, betroffene Komponenten:	Rückverfolgbarkeit auf GVO-freie Materialien (IP-Anbau) mittels Zertifikat belegbar		Kann gemäss EU-Gesetzgebung als "frei von GVO" deklariert werden	
	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein
	☐ ja	☐ nein	☐ ja	☐ nein

14. ALLERGENE

ja: als Zutat im Rohmaterial enthalten (Mengenangabe unter Punkt 8)
KK: nicht vermeidbare Kreuzkontamination ist möglich gemäss HACCP-Konzept
nein: frei von (< Nachweisgrenze)

Allergene	**ja**	**KK möglich**	**nein**
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse? wenn ja, welche: ☐ Produkt kann frei von Gluten deklariert werden Code Alimentarius CH und EU	☐	☐	X
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Lactose)? wenn ja, welche:	☐	☐	X
Eier und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	X
Fische und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: Thunfisch	X	☐	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	X
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	X
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	X
Hartschalenobst wie Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pecan Nüsse, Macadamia Nüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Pinienkerne und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	X
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	X
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)? wenn ja, welche:	☐	☐	X
Senf und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	☐	☐	X
Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) in einer Konzentration >10 mg/kg? wenn ja, Menge:	☐	☐	X
Lupinien und daraus hergestellte Produkte wenn ja, welche:	☐	☐	X

Molusken und daraus hergestellte Produkte wenn ja, Menge:	☐	☐	X

15. FREMDKÖRPERVERMEIDUNG

Wird das Produkt auf Fremdkörper gecheckt bzw. gereinigt?:	X ja	☐ nein
falls Ja, welche ?: ☑	X	**Metalle**
	X	**Glas**
	☐	**Steine**
	☐	**Andere:**

16. PRODUKTE DEKLARATION/ IDENTIFIZIERUNG

X ja	☐ nein	Artikel Nr.
X ja	☐ nein	Produktebezeichnung des Lieferanten
☐ ja	X nein	Name des Lieferanten
☐ ja	Xnein	Verpackungs/Herstellungsdatum
X ja	☐ nein	MHD
X ja	☐ nein	Chargen Nr.
☐ ja	☐ nein	Spezielle Angaben betreffend Risiken

BESTÄTIGUNG DES LIEFERANTEN / HERSTELLERS (Ergänzung zu den AGB)

1. Alle Angaben sind vertraulich und nur für internen Gebrauch bestimmt.
2. Das Rohmaterial entspricht sämtlichen Anforderungen des EU–Rechts sowie des Schweizerischen Lebensmittelrechts
   (Quelle: http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_0/index.html
   und http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817)
   insbesondere was die Bewilligungspflicht für gentechnisch veränderte Organismen (VBGVO) und daraus gewonnene Erzeugnisse, beziehungsweise die Kennzeichnungspflicht anbelangt. Die einschlägigen EU-Verordnungen (EG) Nr.1829/2003
   http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2003/l_268/l_26820031018de00010023.pdf
   sowie(EG)Nr.1830/2003
   http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2003/l_268/l_26820031018de00240028.pdf
   werden vollumfänglich berücksichtigt/erfüllt.
3. Die in der EU-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 festgelegten Forderungen bezüglich Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit sind über den ganzen Herstellungsprozess sichergestellt (Quelle: http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm)
4. Der Hersteller/Lieferant informiert unaufgefordert die Firma Stutzter vor der Herstellung, spätestens aber vor Auslieferung der bestellten Ware über jegliche Abweichung bzw. Änderung bezüglich der aufgeführten Spezifikationsangaben sowie über allfällige Modifikationen des Herstellverfahrens, welche die Rohmaterial-Qualität tangieren.
5. Das gelieferte Rohmaterial ist qualitätskonform und erfüllt somit die Vorschriften des Empfängers wie auch die internen Vorschriften des Herstellers/Lieferanten. Lieferungen die von dieser Spezifikation abweichen werden abgelehnt und unter Kostenfolge dem Lieferanten zur Verfügung gestellt.
6. Die Stutzer & Co. AG kann Stichproben-Analysen vornehmen. Diese wirken für den Lieferanten/Hersteller nicht haftungsbefreiend

Vom Hersteller/Lieferanten zur Verfügung stehende Dokumente:

Data-Sheet	☐ ja	X nein
Sicherheits-Datenblatt	☐ ja	x nein
Veterinär-Zeugnis	X ja	☐ nein
Analysenzertifikat	X ja	☐ nein
Bio-Zertifikat	☐ ja	X nein
Kosher-Zertifikat	☐ ja	X nein
Halal-Zertifikat	☐ ja	X nein

Ort und Datum Zürich, 23.03.18	Unterschrift Stutzer & Co AG Urs Pfyffer