

Datum : **11.08.15**Freigabe : **Pellegrini Ma  lle**Funktion : **QS Deputy Manager****1. Lieferant Informationen**

Firmenname	Reitzel (Suisse) SA
Adresse	Route d'Ollon 14-16 1860 Aigle
Kontaktperson	Pellegrini Ma��lle
Funktion	QS, R&D Deputy Manager
Telefon-Nr.	0244685012
Fax-Nr.	0244685010
E-Mail	maelle.pellegrini@reitzel.ch

Der Lieferant ist auch der Hersteller ? : Ja NeinFalls **nein**, bitte die untenstehende Tabelle mit den Kontaktdaten des Herstellers ausf  llen :

Firmenname	
Adresse	

2. Zertifizierung des Lieferants

- BRC
 IFS
 ISO : 9001 22000
 Bio
 Bio Knospe

3. Spezifikation und Deklaration

Artikel-Nr. Reitzel Suisse :	80750
Herstellungsland :	Schweiz
Produktbezeichnung :	Mayonnaise H&R Gastro Eimer 5/1
Sachbezeichnung (LKV*) : <small>*Schweizer Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln</small>	Mayonnaise.
Zutatenliste für Deklaration :	Sonnenblumenöl, Wasser, Branntweinessig, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Glukosesirup , jodiertes Kochsalz, Senf (mit Sulfiten), Zucker, Gewürz und Gew��rzextrakt, Säuerungsmittel (E330).

4. Produktionsverfahren

<input type="checkbox"/> Blanchiert	<input type="checkbox"/> Thermisiert
<input type="checkbox"/> Pasteurisiert	<input type="checkbox"/> Hochpasteurisiert
<input type="checkbox"/> UHT-erhitzt	<input type="checkbox"/> Mikrofiltriert
<input type="checkbox"/> Sterilisiert	<input type="checkbox"/> Homogenisiert
<input type="checkbox"/> aufgetautes Produkt	<input type="checkbox"/> gepöckelt
<input type="checkbox"/> Ionisiert	<input checked="" type="checkbox"/> Andere : Pasteurisierung der wässrige Phase

5. HACCP

Ist für das Produkt ein HACCP-konzept vorhanden ?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Sind für das Produkt CCP's definiert worden ?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn ja, welches ?	Pasteurisierung der wässrige Phase	

6. Nährwertangaben (pro 100g)

(*) Berechnung gemäss : EU n°1169/2011 oder RS n°817.022.21

Energie (*)	2840	kJ
	690	Kcal

Fett (g)	74.0
davon gesättigte Fettsäuren	8.0
Kohlenhydrate (g)	4.5
davon Zucker	0.8
Eiweiss (g)	1.1
Kochsalz (g)	1.3
Nahrungsfasern (g)	0.0
Natrium (g)	0.52
Alkohol (%vol)	-

Die Ergebnisse wurden : berechnet analysiert vom Lieferanten übernommen

7. Chemische-Physikalische Parameter

Parameter	Sollwert	+/-	Einheit	Methode	Analysenhäufigkeit
pH	3.70	0.30	-	Potentiometrie	1x/Lot
Säuregehalt	0.40	0.10	g/dL	Titrimetrie	1x/Lot
Salzgehalt	1.30	0.30	%	Titrimetrie	1x/Lot
Viskosität	135'000	30'000	cP	Brookfield	1x/Lot
Brix					
Kaliber					

8. Mikrobiologische Parameter

 Handelssterilität Ja Nein

Keimart	Max gesetzl.	Methode	Analysenhäufigkeit
Gesamtkeimzahl	10'000'000 KBE/g	SLMB	3x/Jahr
<i>E.coli</i>	100 KBE/g	SLMB	3x/Jahr
Hefen	Von Auge unsichtbar	SLMB	3x/Jahr
Schimmelpilze	Von Auge unsichtbar	SLMB	3x/Jahr
Milchsäurebakterien	-	SLMB	3x/Jahr
Salmonellen	n.n/25g	SLMB	1x/Jahr

9. Organoleptische Parameter

Aussehen - Farbe :

Homogene Masse ohne Klümpchen / Cremeweiss

Geschmack - Geruch :

Typisch nach Mayonnaise

Textur :

Cremig

10. Regime / Labels

- | | |
|---|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> vegetarisch | <input type="checkbox"/> Bio |
| <input type="checkbox"/> vegan | <input type="checkbox"/> Bio Knospe |
| <input checked="" type="checkbox"/> ovo-vegetarisch | <input type="checkbox"/> Kosher |
| <input type="checkbox"/> lacto-vegetarisch | <input type="checkbox"/> Halal |
| <input checked="" type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch | <input type="checkbox"/> Andere : |

11. Allergene

Allergene	Ja	Nein	Spuren	In welchen Zutaten ?
Eier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eigelb
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hartschalenobst :				
Brasilnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Macadamiannüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Baumnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pecannüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch (Protein, Zucker)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Senf
Sesam	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Senf
SO ₂ Gehalt (mg/kg) : <10				

12. Zusätzliche Deklarationsangaben

Enthält :			
Künstliche Aromen	<input type="checkbox"/>	Glutamat	<input type="checkbox"/>
Natürliche Aromen (*)	<input type="checkbox"/>	Hefeextrakt	<input type="checkbox"/>
Farbstoffen	<input type="checkbox"/>	Knoblauch	<input type="checkbox"/>

(*)die Aromen, welche die Kriterien des Art. 16 der EU 1334/2008 Verordnung erfüllen, werden als natürlich bezeichnet.

Eier aus :

Freiland
 Bodenhaltung
 Käfighaltung
 Keine enthalten

Kochsalz :

jodiert
 fluoridiert

Ist das Produkt mit gentechnischen veränderten Organismen hergestellt ?

Ja
 Nein

Ist das Produkt mit ionisierenden Strahlen behandelt ?

Ja
 Nein

Enthält das Produkt sowie die Verpackung Nanopartikel ?

Ja
 Nein

13. Verpackung

Primäre Verpackung	Material	Sekundäre Verpackung	Material
<input type="checkbox"/> Bag in Box-Schlauch+Karton		<input type="checkbox"/> Umkarton geschrumpft	
<input type="checkbox"/> Becher+Deckel		<input type="checkbox"/> Karton	
<input type="checkbox"/> Beutel		<input type="checkbox"/> Plastikfolie	
<input type="checkbox"/> Dose+Deckel		<input type="checkbox"/> Aluminium	
<input checked="" type="checkbox"/> Eimer+Folie+Deckel	PP+PET/ CPP+PP	<input type="checkbox"/> Andere :	
<input type="checkbox"/> Flasche+Deckel		<input type="checkbox"/> Andere :	
<input type="checkbox"/> Glas+Deckel		<input type="checkbox"/> Andere :	
<input type="checkbox"/> Polydoy Stehbeutel		<input type="checkbox"/> Andere :	
<input type="checkbox"/> Schale+Deckel			
<input type="checkbox"/> Squeeze+Deckel			
<input type="checkbox"/> Tube			
<input type="checkbox"/> Andere :			

14. Gewichte

Bruttogewicht (in g)	4'935g
Nettogewicht (in g)	4'750g
Abtropfgewicht (in g)	-
Format :	5/1
Anzahl primärer Verpackungen pro sekundäre Verpackung	-

15. Rückverfolgbarkeit
Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist garantiert durch:

Chargencode : Beispiel : 0503: 050 = julianisches Datum entspricht dem 19 Februar & 3 = das Jahr 2013

MVD : mindestens haltbar bis
 mindestens haltbar bis Ende
 TT.MM TT.MM.JJ MM.JJ JJJJ ohne Datierung

Herstellungsdatum

Produktion Uhrzeit

16. Lagerbedingungen, Haltbarkeit
Lagerbedingungen :

Gekühlt <5°C Tiefgekühlt <-18°C Raumtemperatur

Nach dem Öffnen, im Kühlschrank aufbewahren
 Vor Licht geschützt aufbewahren
 Vor Feuchtigkeit geschützt lagern

Haltbarkeit [Tage] :

Gesamt	210
Ab Anlieferung	135

17. Zutatenliste (Rohstoffe, inklusive Zusatzstoffe)

Zutaten	%	E-Nummer	Herkunft
Sonnenblumenöl	72.00		CH, EU
Wasser			
Branntweinessig			
Eigelb (Eier aus Bodenhaltung)	5.98		CH, EU
Glukosesirup			
Jodiertes Kochsalz			
Senf (mit Sulfiten)			
Zucker			
Gewürz und Gew��rzextrakt			
Säuerungsmittel (Zitronensäure)		E330	