

➔ Bitte elektronisch ausfüllen! ➔

1. Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung	Birchermüesli fein 2,5kg
Artikel-Nummer	469 /
Sachbezeichnung gemäss LGV	Frühstückscerealien / Müeslimischung
Produktionsland/ Herkunft	CH

	Lieferant	Produzent (sofern nicht identisch mit Lieferant)		
Name	Stadtmühle Schenk AG			
Adresse	Güterstrasse 54, 3072 Ostermundigen			
Verantwortlicher für QS, Name	Hans Wüthrich			
Telefon Nummer	031 / 930 16 66			
E-Mail Adresse	hans.wuethrich@schenk-muehle.ch			
Zertifiziert nach ISO 9001	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Zertifiziert nach BRC / IFS	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Zertifiziert nach FSSC 22000	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Food Defense (nach ISO 22000)	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
HACCP-Konzept vorhanden	<input checked="" type="checkbox"/> ja <small>bitte Punkt 6 ausfüllen</small> <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <small>bitte Punkt 6 ausfüllen</small>	<input type="checkbox"/> nein	
RSPO-Zertifikat <small>(nachhaltige Palmölproduktion)</small> Logistikvariante	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/> nicht relevant	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nicht relevant	
	<input type="checkbox"/> Identity Proof	<input type="checkbox"/> Segregation	<input type="checkbox"/> Identity Proof	<input type="checkbox"/> Segregation
	<input type="checkbox"/> Mass Balance	<input type="checkbox"/> Book and Claim	<input type="checkbox"/> Mass Balance	<input type="checkbox"/> Book and Claim
BSCI-Verpflichtung	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	

2. Produktbeschreibung

2.1 Sensorische Merkmale

Qualitätsrelevante sensorische Merkmale (z.B. Aussehen, Geschmack, Konsistenz etc.).

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler
Aussehen	gescheckt
Geruch	getreidig, fruchtig
Geschmack	getreidig, fruchtig, leicht nussig
Konsistenz / Textur	flockig

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

ja nein

2.2 Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit	4 x 2.5kg = 1 Karton à 10kg netto
Liefereinheit	48 x 10kg = 1 Palett
Gebindeart	Karton palettiert
Verpackungsmaterial <small>(Primärverpackung)</small>	Kunststoff-Folie Konformitätserklärung vorhanden <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

2.3 Produkthandling

Transportbedingungen	trocken
Empfehlung der Lagerbedingungen	Raumtemperatur
Mindesthaltbarkeit (MHD) ab Produktionsdatum <small>(bei Einhaltung der Lagerbedingungen)</small>	240 Tage
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung <small>(bei Einhaltung der Lagerbedingungen)</small>	160 Tage
Datierungstyp	<input checked="" type="checkbox"/> tt.mm.jjjj <input type="checkbox"/> mm.jjjj

Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
Mais (Mehl, Stärke, Dextrose, Glucose, Fructose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Glutamat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Knoblauch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hefe und Hefeextrakt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Coffein	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Reis und daraus hergestellte Produkte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Reismehl auf Honigflocken
Kernobst (Apfel, Birne, Quitte, ect.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Apfel, Birnen
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. Ernährungsinformationen

4.1 Nährwerte (gemäss 11. Abschnitt: Nährwertkennzeichnung aus LKV (817.022.21))

Nährwerte pro 100 g	
Energiewert	1513 kJ
	361 kcal
Fett	7.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.9 g
Kohlenhydrate	62.9 g
davon Zucker	12.6 g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	7.2 g
Eiweiss / Protein	11.4 g
Salz (1 g Natrium = 2,5 g Salz / 1 g Salz = 0.4 g Natrium)	< 0.03 g
davon natürlich vorkommendes Natrium	< 0.012 g
Vitamine/Mineralstoffe und andere essentielle oder physiologische nützliche Stoffe	g
Wasser	~ 11 g
	g
	g

Angaben der Nährwerte nach:

a: der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers;
 b: der Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten
 c: der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

4.2 Weitere Angaben (Begriffe gemäss LKV, 817.022.21 Art. 33)

Das Produkt ist vegetarisch oder ovo-lacto-vegetarisch oder ovo-lacto-vegetabil

Lebensmittel können «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Lactose), Eiern, Eibestandteilen oder Honig

Zutaten:

Das Produkt ist ovo-vegetarisch oder ovo-vegetabil?

Lebensmittel können als «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig

Zutaten:

Das Produkt ist lacto-vegetarisch oder lacto-vegetabil?

Lebensmittel können als «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig

Zutaten:

Das Produkt ist vegan oder vegetabil?

Lebensmittel können als «vegan» oder «vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten

4.3 zusätzliche Angaben

Rohkost

ja nein

Thermische Behandlung (Trocknung, Röstung, Bedampfung, Extrudat, usw.) ja nein

5. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet

Artikelnummer Mindesthaltbarkeitsdatum Produktionscode

Die verwendeten Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar ja nein

Die verwendeten Rohstoffe und Primär-Verpackungsmaterialien sind spezifiziert ja nein

6. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden ja nein

Im Produktionsprozess des Produktes sind CCP's definiert worden ja nein

Wenn ja: Eine Liste der CCP's liegt der Spezifikation bei wird auf Wunsch zugestellt kann eingesehen werden

Im Produktionsprozess des Produktes sind PRP's/OPRP's definiert worden ja nein

7. Mikrobiologische Kennzahlen

Am Produkt werden mikrobiologische Kontrollen durchgeführt ja nein

Wenn ja, was wird kontrolliert?

Mikroorganismus	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*
aerobe mesophile Keime			4
E. coli			4
Schimmel / Hefe			4

*Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) x pro Jahr, (3) auf Anweisung, (4) Stichprobenkontrolle einzelner Rohstoffe

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt ja nein

Die Untersuchungsberichte werden: auf Wunsch zugestellt

8. Chemische und physikalische Kennzahlen

Untersuchter Stoff	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*
Feuchtigkeit			4
Mineralstoffgehalt (Asche)			
Protein			
Teigphysikalisch <i>auf Wunsch</i>			

*Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) x pro Jahr, (3) auf Anweisung, (4) Stichprobenkontrolle einzelner Rohstoffe

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt ja nein

Die Untersuchungsberichte werden: auf Wunsch zugestellt

Granulation (Siebanalyse) als Abstoss in g/100g *(nur bei Bedarf)*

Siebgrösse µm	g / 100 g	Siebgrösse µm	g / 100 g	Siebgrösse µm	g / 100 g

9. GVO / Bestrahlung / Fremd- und Inhaltsstoffe / Primärverpackung / Nanotechnologie

9.1 GVO

Das Produkt enthält Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen, welche gentechnisch verändert wurden. ja nein
 Das Produkt ist im Sinne der schweizerischen Gesetzgebung (z.B. 817.022.51) GVO-frei. ja nein

9.2 Bestrahlung

Das Produkt oder Zutaten wurden mit ionisierenden Strahlen behandelt. ja nein

9.3 Fremdkörper

Wird das Produkt auf Metall detektiert ja nein

Falls ja, Empfindlichkeit des Metalldetektors

Eisen:	2.00 mm
Nicht Eisen:	2.00 mm
Cr-Ni / Inox	2.00 mm

Gibt es an den Produktionsanlagen oder in der Produktionsumgebung Glas oder Plexiglasstellen? ja nein

Falls ja, wie werden diese überwacht Glas-/Plexiglaskataster

Gibt es weitere Massnahmen zur Fremdkörpervermeidung? ja nein

Falls ja, welche Eingangskontrolle, verletzte/schmutzige Gebinde

9.4 Fremd- und Inhaltsstoffe

Das Produkt entspricht den Anforderungen der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (817.021.23, FIV) ja nein

9.5 Nanotechnologie

Wird Nanotechnologie in einem Ihrer Produkte und/oder einer Verpackung eingesetzt? ja nein

Wird Nanotechnologie im Produktionsprozess einer Ihrer Produkte eingesetzt? ja nein

Alle entsprechenden Analysen im Punkt 9 werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt ja nein

10. Bemerkungen

 Stadtmühle Schenk	Spezifikation Fertigprodukte	Ausgabe vom: 20.07.15
		Version 13
		Seite: 6 von 6

11. Bestätigung

Wir bestätigen, dass

- dieses Produkt den Anforderungen in der aktuell gültigen Version des schweizerischen und europäischen Lebensmittelrechts entspricht,
- alle relevanten Gesetze in Bezug auf Herstellung, Verteilung und Verwendung dieses Produktes eingehalten werden,
- die vorliegende Spezifikation ihre Gültigkeit bis auf Widerruf behält und jede Änderung der vorangehenden Daten Ihrer Qualitätssicherung unaufgefordert zugestellt wird,
- das Produkt unsererseits gemäss den festgelegten Qualitätsnormen geprüft und freigegeben wurde,
- die Angaben dieser Spezifikation Dritten nicht zugänglich gemacht werden,

Dies ist ein EDV erzeugtes Dokument und demzufolge nicht von Hand signiert.

Ort / Datum:

Ostermundigen, 14. Oktober 2016

verantwortliche Person:



Hans Wüthrich
Leiter QS und QB der Stadtmühle Schenk AG

Mitgeltende Beilagen: