

Ausgabe vom: 20.07.15 Version 13

Seite: 1 von 6

→ Bitte elektronisch ausfüllen! ←

1.	Allaen	neine	Angaber	۱

Produktbezeichnung					
	Birchermüesli fein 2	,5kg			
Artikel-Nummer	469 /				
Sachbezeichnung gemäss LGV	Frühstückscerealien / Müeslimischung				
Produktionsland/ Herkunft	СН				
	Lieferant		Produzont (autom night i	doution buit Linformat	
Name	Stadtmühle Schenk	A.G.	Produzent (sofern nicht id	dentisch mit Lieferant)	
Adresse	Güterstrasse 54, 307	_			
Verantwortlicher für QS, Name	Hans Wüthrich	2 Ostermundigen			
Telefon Nummer	031 / 930 16 66				
E-Mail Adresse	hans.wuethrich@scl	henk-muehle ch			
Zertifiziert nach ISO 9001	⊠ ja	icik-iliacilic.cii	☐ ja ☐ nein		
Zertifiziert nach BRC / IFS	☐ ja ☐ nein		☐ ja ☐ nein		
Zertifiziert nach FSSC 22000	⊠ ja □ nein		☐ ja ☐ nein		
Food Defense (nach ISO 22000)	⊠ ja ☐ nein		☐ ja ☐ nein		
HACCP-Konzept vorhanden	ia inemi in	füllen nein	ja bitte Punkt 6 aus	sfüllen 🔲 nein	
RSPO-Zertifikat (nachhaltige Palmölproduktion)	-	icht relevant		icht relevant	
Logistikvariante	☐ Identity Proof	☐ Segregation	☐ Identity Proof	☐ Segregation	
Logiotikvariarito	☐ Mass Balance	☐ Book and Claim	☐ Mass Balance	☐ Book and Claim	
BSCI-Verpflichtung	⊠ ja □ nein	Book and Glaim	☐ ja ☐ nein	Book and olaim	
2.1 Sensorische Merkmale	a /z B. Aussahan Gasa				
Quantatorerevante sensonische wierkindie	(Z.D. Aussellell, Gesc	hmack, Konsistenz etc	.).		
Qualitätsrelevante sensorische Merkmal Merkmal		hmack, Konsistenz etc z - Werte / Unakzeptab	<u> </u>		
			<u> </u>		
Merkmal	Soll - Werte / Toleranz		<u> </u>		
Merkmal Aussehen Geruch Geschmack	Soll - Werte / Toleranz gescheckt	z - Werte / Unakzeptab	<u> </u>		
Merkmal Aussehen Geruch	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig, fruchtig	z - Werte / Unakzeptab	<u> </u>		
Merkmal Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig, fruchtig getreidig, fruchtig, leid flockig	z - Werte / Unakzeptab	<u> </u>	ja	
Merkmal Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig, fruchtig getreidig, fruchtig, leid flockig	z - Werte / Unakzeptab	le Fehler	ja □ nein	
Merkmal Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung 2.2 Lieferform / Verpackungsa	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig, fruchtig getreidig, fruchtig, leic flockig g dieser Werte	z - Werte / Unakzeptab	le Fehler	ja □ nein	
Merkmal Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung 2.2 Lieferform / Verpackungsa	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig, fruchtig getreidig, fruchtig, leid flockig g dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à	z - Werte / Unakzeptab	le Fehler	ja □ nein	
Merkmal Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung 2.2 Lieferform / Verpackungsa Verkaufseinheit Liefereinheit	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig, fruchtig getreidig, fruchtig, leid flockig g dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett Karton palettiert Kunststoff-Folie	z - Werte / Unakzeptab	le Fehler		
Merkmal Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung 2.2 Lieferform / Verpackungsa Verkaufseinheit Liefereinheit Gebindeart Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig, fruchtig getreidig, fruchtig, leid flockig g dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett Karton palettiert	z - Werte / Unakzeptab	le Fehler		
Merkmal Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung 2.2 Lieferform / Verpackungsa Verkaufseinheit Liefereinheit Gebindeart Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig, fruchtig getreidig, fruchtig, leid flockig g dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett Karton palettiert Kunststoff-Folie	z - Werte / Unakzeptab	le Fehler		
Merkmal Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung 2.2 Lieferform / Verpackungsa Verkaufseinheit Liefereinheit Gebindeart Verpackungsmaterial (Primärverpackung) 2.3 Produkthandling	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig, fruchtig getreidig, fruchtig, leid flockig g dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett Karton palettiert Kunststoff-Folie Konformitätserklärung	z - Werte / Unakzeptab	le Fehler		
Merkmal Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung 2.2 Lieferform / Verpackungsa Verkaufseinheit Liefereinheit Gebindeart Verpackungsmaterial (Primärverpackung) 2.3 Produkthandling Transportbedingungen	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig, fruchtig getreidig, fruchtig, leic flockig g dieser Werte t 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett Karton palettiert Kunststoff-Folie Konformitätserklärung	z - Werte / Unakzeptab	le Fehler		
Merkmal Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung 2.2 Lieferform / Verpackungsa Verkaufseinheit Liefereinheit Gebindeart Verpackungsmaterial (Primärverpackung) 2.3 Produkthandling Transportbedingungen Empfehlung der Lagerbedingungen Mindesthaltbarkeit (MHD) ab Produkti-	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig, fruchtig getreidig, fruchtig, leid flockig g dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett Karton palettiert Kunststoff-Folie Konformitätserklärung trocken Raumtemperatur	z - Werte / Unakzeptab	le Fehler		



Ausgabe vom: 20.07.15

Version 13

Seite: 2 von 6

3. Zusammensetzung

3.1 Zutatenliste (Kennzeichnung gemäss LKV)

Zutaten	% Anteil	Herkunft	E-Nummer	% Transfett- säuren	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Haferflöckli	62.5	EU			
Sultaninen	12	TRK			Sonnenblumenöl
Dinkelflocken	5	CH/EU			
Haferkleie	5	EU			
Haselnüsse	< 5	EU			
Dextrose	< 5	CHN			
Gerstenflocken	< 5	EU			
Hirseflocken	< 5	EU			
Apfelstücke	< 5	CHI	E220		Schwefeldioxid
Viogerm Crisp Flakes	< 5	СН			Weizenkeime, Weizenstärke, Weizenvollkornmehl, Weizenkleber, Gerstenmalzextrakt, Honig, Birnensaftkonzentrat, Salz, Zimt, Vitamine (Folsäure, Vitamin E)
Honigflocken	< 5	EU			Honig aus CHN / Reismehl aus I

3.2 Kennzeichnung von allergenen Zutaten und Lebensmittelintoleranzen (Kennzeichnung gemäss LKV)

Kategorie		Produkt enthalten	Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)	
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	ja ⊠	nein	Hafer, Dinkel, Gerste, Weizen	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		\boxtimes		
Eier und daraus hergestellte Produkte		\boxtimes		
Fische und daraus hergestellte Produkte		\boxtimes		
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		\boxtimes		
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		\boxtimes		
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		\boxtimes		
Hartschalenobst wie Baum-, Hasel-, Pekan-, Paran-, Makadamia-, Wal-, Queensland- und Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte			Haselnüsse	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte		\boxtimes		
Sellerie und daraus hergestellte Produkte		\boxtimes		
Senf und daraus hergestellte Produkte		\boxtimes		
Sulfite (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg S0 ₂ /kg oder I, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel			Apfel	
Lupine und daraus hergestellte Produkte		\boxtimes		



Ausgabe vom: 20.07.15
Version 13

3 von 6

Seite:

Kategorie		Produkt enthalten	Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja nein		Elweiss, etc.)
Mais (Mehl, Stärke, Dextrose, Glucose, Fructose)		\boxtimes	
Glutamat		\boxtimes	
Knoblauch		\boxtimes	
Hefe und Hefeextrakt		\boxtimes	
Coffein		\boxtimes	
Reis und daraus hergestellte Produkte	\boxtimes		Reismehl auf Honigflocken
Kernobst (Apfel, Birne, Quitte, ect.)	\boxtimes		Apfel, Birnen

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;	
☐ c: der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptiert	en 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
U:\Spezifikationen\AA_V13\469_Birchermüesli fein 2,5kg_13.docx		



Ausgabe vom: 20.07.15

Version 13

Seite: 4 von 6

Thermische Behandlung (Trocki	nung, Röstung, Bedampfung, Extr	udat, usw.)	⊠ ja	☐ nein
5. Rückverfolgbark	ceit			
_	_	nzeichnung / Identifikation gewä	hrleistet	
Die verwendeten Rohstoffe sind	d anhand dieser Kennzeichnung	/ Identifikation identifizierbar	⊠ ja	□ nein
	Primär-Verpackungsmaterialie		, ⊠ ja	_ nein
6. Qualitätssicheru	ing / HACCP			
Für das Produkt ist ein HACCP-	Konzept vorhanden		⊠ ja	☐ nein
	duktes sind CCP's definiert wor	den	<i>,</i> □ ja	— ⊠ nein
<u> </u>		□ wird auf Wunsch zugestellt	☐ kann eingese	_
•	duktes sind PRP's/OPRP's defir	_	i ia iii ja	nein
iiii i Todukiioiispiozess des i To	duktes siliu i Ki 3/01 Ki 3 delli	ileit worden		
7. Mikrobiologisch	e Kennzahlen			
Am Produkt werden mikrobiolo	gische 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) y pro John (2) out Apyroid	 Ing, (4) Stichprobenkontrolle einze	lnor Pohotoffo	
Fruintervall. (1) Jede Charge, ((3) aui Anweist	ing, (4) Sucriprobenkontrolle einze	eller Konstolle	
Die Untersuchungsberichte wer	akkreditiertes Labor durchgefürden: auf Wunsch zugestellt physikalische Kennz		⊠ ja	☐ nein
Unterpushter Ctoff	Call Wort/Talaran Turart	Mathada	Driffinton (all*	
Untersuchter Stoff Feuchtigkeit	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall* 4	
Mineralstoffgehalt (Asche)			7	
Protein				
Teigphysikalisch auf Wunsch				
<u> </u>				
*Prüfintervall: (1) jede Charge, ((2) x pro Jahr, (3) auf Anweisu	ing, (4) Stichprobenkontrolle einze	elner Rohstoffe	



Ausgabe vom: 20.07.15 Version 13

5 von 6

Seite:

Die U	ntersuchungsber	richte werden: 🔲	auf Wunsch zugestellt			
Granı	ulation (Siebanaly	/se) als Abstoss in	g/100g (nur bei Bedarf)			
Si	ebgrösse µm	g / 100 g	Siebgrösse µm	g / 100 g	Siebgrösse µm	g / 100 g
9.	GVO / Bes	strahlung / Fı	remd- und Inhalt	sstoffe / Prin	närverpackung	/ Nanotech-
9.1	GVO					
Das F	Produkt enthält Zu	utaten. Zusatzstoff	e. Mikroorganismen. wel	che gentechnisch	verändert wurden.	ia ⊠ nein

Das Produkt enthält Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen. welche gentechnisch verändert wurden					ja	\boxtimes	nein
Das Produkt ist im Sinne der schweizerischen Gesetzgebung (z.B. 817.022.51) GVO-frei.					ja		nein
9.2	Bestrahlung						
Das Pr	rodukt oder Zutaten wurden mit ionisierenden Strahl	en behandelt.			ja	\boxtimes	nein
9.3	Fremdkörper						
Wird d	las Produkt auf Metall detektiert			\boxtimes	ja		nein
Falls ja	a, Empfindlichkeit des Metalldetektors	Eisen: Nicht Eisen: Cr-Ni / Inox	2.00 mm 2.00 mm 2.00 mm				
	s an den Produktionsanlagen oder in der Produktion		as oder Plexiglasstellen?	\boxtimes	ja		nein
Falls ja, wie werden diese überwacht Glas-/Plexiglaskataster Gibt es weitere Massnahmen zur Fremdkörpervermeidung? Falls ja, welche Eingangskontrolle, verletzte/schmutzige Gebinde					ja		nein
9.4	Fremd- und Inhaltsstoffe						
Das Pr	rodukt entspricht den Anforderungen der Fremd- und	d Inhaltsstoffve	erordnung (817.021.23, FIV)	\boxtimes	ja		nein
9.5	Nanotechnologie						
Wird N	Nanotechnologie in einem Ihrer Produkte und/oder ei	ner Verpackun	g eingesetzt?		ja	\boxtimes	nein
Wird N	Nanotechnologie im Produktionsprozess einer Ihrer F	Produkte einge	setzt?		ja	\boxtimes	nein
Alle er	ntsprechenden Analysen im Punkt 9 werden durch ei	in akkreditierte	s Labor durchgeführt		ja	\boxtimes	nein

10. Bemerkungen



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: verantwortliche Person:

Ostermundigen, 14. Oktober 2016

Hans Wüthrich

Leiter QS und QB der Stadtmühle Schenk AG

ns Huthrick

Mitgeltende Beilagen: