

Ausgabe vom: 20.07.15 Version 13

Seite: 1 von 6

#### → Bitte elektronisch ausfüllen! ←

1.	Allger	neine	Angaben
• •	Allgoi	1101110	Aligascii

Produktbezeichnung	Bio Birchermüesli 2,	5kg			
Artikel-Nummer	468 /				
Sachbezeichnung gemäss LGV	Frühstückscerealien	/ Müeslimischung			
Produktionsland/ Herkunft	СН				
	Lieferant		Produzont (sefere night)	idantinah mit	l informat)
Name	Stadtmühle Schenk	A.C.	Produzent (sofern nicht i	identisch mit	Lielerarit)
Adresse					
Verantwortlicher für QS, Name	Güterstrasse 54, 307 Hans Wüthrich	2 Ostermundigen			
Telefon Nummer	031 / 930 16 66				
E-Mail Adresse	hans.wuethrich@scl	ank mushla ah			
Zertifiziert nach ISO 9001		ienk-mueme.cm	□ io □ noin		
	⊠ 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	****	Пi
HACCP-Konzept vorhanden	ja bitte Punkt 6 aus		☐ ja bitte Punkt 6 aus		
RSPO-Zertifikat (nachhaltige Palmölproduktion)	☐ ja ☐ nein ☒ ni		☐ ja ☐ nein ☐ n		
Logistikvariante	☐ Identity Proof	☐ Segregation	☐ Identity Proof		regation
D0011/4 (1) 14	☐ Mass Balance	☐ Book and Claim	☐ Mass Balance		k and Claim
BSCI-Verpflichtung	⊠ ja 🗌 nein		☐ ja ☐ nein		
2.1 Sensorische Merkmale					
2.1 Sensorische Merkmale  Qualitätsrelevante sensorische Merkmale	e (z.B. Aussehen, Gesc	hmack, Konsistenz etc.	.).		
		hmack, Konsistenz etc. z - Werte / Unakzeptabl			
Qualitätsrelevante sensorische Merkmale					
Qualitätsrelevante sensorische Merkmale	Soll - Werte / Toleranz				
Qualitätsrelevante sensorische Merkmale Merkmal Aussehen	Soll - Werte / Toleranz gescheckt				
Qualitätsrelevante sensorische Merkmale  Merkmal  Aussehen  Geruch	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig				
Qualitätsrelevante sensorische Merkmale Merkmal Aussehen Geruch Geschmack	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig getreidig flockig			ja	☐ nein
Qualitätsrelevante sensorische Merkmal  Merkmal  Aussehen  Geruch  Geschmack  Konsistenz / Textur  Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig getreidig flockig	z - Werte / Unakzeptabl	le Fehler	ja	☐ nein
Qualitätsrelevante sensorische Merkmal  Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur  Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung  2.2 Lieferform / Verpackungsa	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig getreidig flockig g dieser Werte	z - Werte / Unakzeptabl	le Fehler	ja	☐ nein
Qualitätsrelevante sensorische Merkmal  Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur  Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung  2.2 Lieferform / Verpackungsa	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig getreidig flockig dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à	z - Werte / Unakzeptabl	le Fehler	ja	☐ nein
Qualitätsrelevante sensorische Merkmal  Merkmal  Aussehen  Geruch  Geschmack  Konsistenz / Textur  Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung  2.2 Lieferform / Verpackungsal  Verkaufseinheit  Liefereinheit	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig getreidig flockig g dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett	z - Werte / Unakzeptabl	le Fehler	ja	☐ nein
Qualitätsrelevante sensorische Merkmal  Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz / Textur  Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung  2.2 Lieferform / Verpackungsa  Verkaufseinheit Liefereinheit Gebindeart	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig getreidig flockig g dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett Karton palettiert	z - Werte / Unakzeptabl	le Fehler		nein nein
Qualitätsrelevante sensorische 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 getreidig flockig dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett Karton palettiert	z - Werte / Unakzeptabl	le Fehler		
Qualitätsrelevante sensorische Merkmale 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 getreidig flockig dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett Karton palettiert	z - Werte / Unakzeptabl	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	Soll - Werte / Toleranz gescheckt getreidig getreidig flockig g dieser Werte tt 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett Karton palettiert Kunststoff-Folie Konformitätserklärung	z - Werte / Unakzeptabl	le Fehler		
Qualitätsrelevante sensorische Merkmale 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 getreidig flockig g dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett Karton palettiert Kunststoff-Folie Konformitätserklärung	z - Werte / Unakzeptabl	le Fehler		
Qualitätsrelevante sensorische Merkmale 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 getreidig flockig g dieser Werte rt 4 x 2.5kg = 1 Karton à 48 x 10kg = 1 Palett Karton palettiert Kunststoff-Folie Konformitätserklärung	z - Werte / Unakzeptabl	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
BIO Haferflocken	51	Europa			
BIO Gerstenflocken	17	A/CH/D/H/I/ RO/UA			
BIO Weizenflocken	11	CH/Europa			
BIO Sojaflocken	5.6	CHN			
BIO Sonnenblumenkerne	5.6	CHN			
BIO Corn-Flakes ohne Zucker	< 5	I/CH/F/D	E322		Salz, Sonnblumenlecithin
BIO Haselnüsse gehackt	< 5	TRK			
BIO Reiscrispies	< 5	CH/EU/CHN			Mais, Weizen, Soja, Gerstenmalz, Glutenmehl
BIO Apfelstücke	< 5	I/CHI			
BIO Hafernüsse	< 5	SK/AU/EU/ AMN/AMS			

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

Kategorie	<u>&gt;</u> 1g/kg	Produkt enthalten nein	Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	ja ⊠		Hafer, Gerste, Weizen
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)			
Eier und daraus hergestellte Produkte		$\boxtimes$	
Fische und daraus hergestellte Produkte		$\boxtimes$	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		$\boxtimes$	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	$\boxtimes$		Sojaflocken
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		$\boxtimes$	
<b>Sulfite</b> (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg S0 <sub>2</sub> /kg oder I, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel			
Lupine und daraus hergestellte Produkte		$\boxtimes$	
Mais (Mehl, Stärke, Dextrose, Glucose, Fructose)	$\boxtimes$		Cornflakes ohne Zucker, Reiscrispies



Ausgabe vom: 20.07.15 Version 13

3 von 6

Seite:

Kategorie		Produkt enthalten	Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	Liweiss, etc.)
Glutamat		$\boxtimes$	
Knoblauch		$\boxtimes$	
Hefe und Hefeextrakt		$\boxtimes$	
Coffein		$\boxtimes$	
Reis und daraus hergestellte Produkte	$\boxtimes$		Reiscrispies
Kernobst (Apfel, Birne, Quitte, ect.)	$\boxtimes$		Apfel

4.	Ernährungsinformationen	
4.1	Nährwerte (gemäss 11. Abschnitt: Nährwertkennzeichnung aus LKV (817.02	22.21)
Nähr	werte pro 100 g	
Ener	giewert	1550 kJ
		370 kcal
Fett		10 g
davo	n gesättigte Fettsäuren	1.2 g
Kohl	enhydrate	56.2 g
	davon Zucker	2.8 g
Balla	ststoffe (Nahrungsfasern)	7.9 g
Eiwe	iss / Protein	14 g
Salz	(1 g Natrium = 2,5 g Salz / 1 g Salz = 0.4 g Natrium)	0.13 g
	davon natürlich vorkommendes Natrium	0.052 g
Vitar	nine/Mineralstoffe und andere essentielle oder physiologische nützliche Stoffe	g
Was	ser	~ 12 g
		g
		g
⊠ a:	aben der Nährwerte nach: der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers; der Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptiert	en Daten.
Lebens	Weitere Angaben (Begriffe gemäss LKV, 817.022.21 Art. 33)  as Produkt ist vegetarisch oder ovo-lacto-vegetarisch oder ovo-lacto-vegeta smittel können «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil» bezeic ilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Laci	hnet werden, wenn sie weder Zutaten noch Verarbei-
Zutate	en;	
Lebens	as Produkt ist ovo-vegetarisch oder ovo-vegetabil? smittel können als «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie kein ern, Eibestandteilen oder Honig	e Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme
Zutate	en:	
Lebens	as Produkt ist lacto-vegetarisch oder lacto-vegetabil? smittel können als «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie w nft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig	eder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer
Zutate	en:	
	as Produkt ist vegan oder vegetabil? smittel können als «vegan» oder «vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie keine Zutaten tieri:	scher Herkunft enthalten

#### 4.3 zusätzliche Angaben

Rohkost		ja	$\boxtimes$	ne	in
---------	--	----	-------------	----	----



Ausgabe vom: 20.07.15
Version 13
Seite: 4 von 6

Thermische Behandlung (Trocki	nung, Röstung, Bedampfung, Ex	trudat, usw.)		ja	☐ ne	in	
5. Rückverfolgbark	keit						
Die Rückverfolgbarkeit des Prod ⊠ Artikelnummer	dukts ist anhand folgender Ke	nnzeichnung / Identifikation gewä ⊠ Produktionscode	ihrleistet				
Die verwendeten Rohstoffe sind	d anhand dieser Kennzeichnun	a / Identifikation identifizierbar	$\boxtimes$	ia	□ne	in	
	Die verwendeten Rohstoffe und Primär-Verpackungsmaterialien sind spezifiziert						
Dio voi wondoton nonotono una	Trimar vorpaonangematerian	on onia opoznizion		۳,	☐ ne		
6. Qualitätssicheru	ing / HACCP						
Für das Produkt ist ein HACCP-	-Konzept vorhanden		$\boxtimes$	ja	☐ ne	in	
Im Produktionsprozess des Pro	duktes sind CCP's definiert wo	orden		ja	⊠ nei	in	
Wenn ja:	CP's liegt der Spezifikation bei	□ wird auf Wunsch zugestellt		n eingese	ehen wer	den	
Im Produktionsprozess des Pro	•	-		_	□ nei		
				,			
7. Mikrobiologisch	e Kennzahlen						
Am Produkt werden mikrobiolog	aische Kontrollen durchaeführ	• <del>•</del>		ia	⊠ ne	in	
	gische Kontrollen durchgerum			ja			
Wenn ja, was wird kontrolliert?							
Mikroorganismus	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintei	vall*			
aerobe mesophile Keime			4				
E. coli			4				
Schimmel / Hefe			4				
		_					
		+					
*Prüfintervall: (1) jede Charge, (	(2) y pro lahr (3) auf Δρινοίο	 sung, ( <b>4</b> ) Stichprobenkontrolle einze	l Iner Roh	stoffe			
1 fullifiervall. (1) jede Charge,	(2) X PIO Jani, (3) aut Anweis	sung, (4) Suchprobenkontrolle emze	Siliei Itoli.	stone			
Die Analysen werden durch ein	akkreditiertes Labor durchgef	ührt		ja	☐ ne	in	
Die Untersuchungsberichte wer	rden: 🗌 auf Wunsch zugestell	t					
-	_						
O Chaminahad	nhvelkelieehe Kenn	h l					
8. Chemische und	physikalische Kenn	zanien					
Untersuchter Stoff	Soll - Wert / Toleranzwert	Mathada	Drüfinto	n (all*			
	Soil - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfinte	vali			
Feuchtigkeit Mineralstoffgehalt (Asche)			4		-		
Mineralstoffgehalt (Asche) Protein							
Teigphysikalisch auf Wunsch							
reightysikansen au wunsen							
*Prüfintervall: (1) jede Charge, (	(2) x pro Jahr, (3) auf Anweis	sung, (4) Stichprobenkontrolle einze	elner Roh	stoffe			
Die Analysen werden durch ein	akkreditiertes Labor durchgef	ührt		ja	⊠ ne	in	



Ausgabe vom: 20.07.15 Version 13

5 von 6

Seite:

□ ја

□ ja

□ ja

⊠ nein

□ nein

⊠ nein

Die Unte	ersuchungsber	richte werden: 🗌 a	uf Wunsch zuges	stellt						
Granula	tion (Siebanal)	yse) als Abstoss in (	g <b>/100g</b> (nur bei B	edarf)						
Sieb	grösse µm	g / 100 g	Siebgrösse µı	m g/	100 g	Siebgrösse µr	n		g / 100 g	
										_
		strahlung / Fro	emd- und Ir	haltsstof	fe / Prim	närverpacku	ıng	/ Na	notech-	
I	nologie									
9.1	GVO									
Das Pro	dukt enthält Zı	utaten, Zusatzstoffe	, Mikroorganisme	en. welche gen	technisch v	verändert wurden	. 🗆	ja	⊠ ne	in
Das Pro	dukt ist im Sin	ne der schweizerisc	hen Gesetzgebu	ng (z.B. 817.02	2.51) GVO-	frei.	$\boxtimes$	ja	☐ ne	in
9.2 l	3estrahlung	l								
Das Pro	dukt oder Zuta	nten wurden mit ioni	sierenden Strahl	en behandelt.				ja	⊠ ne	in
9.3 I	- Fremdkörpe	er								
Wird da	s Produkt auf I	Metall detektiert					$\boxtimes$	ja	☐ ne	in
Falls ja,	Empfindlichke	eit des Metalldetekto	ors	Eisen: Nicht Eisen: Cr-Ni / Inox	2.00 mm 2.00 mm 2.00 mm					
Gibt es	an den Produk	tionsanlagen oder i	n der Produktion	sumgebung G	las oder Ple	exiglasstellen?	$\boxtimes$	ja	☐ ne	in
Gibt es	weitere Massn	<b>ese überwacht</b> Glas <b>ahmen zur Fremdkö</b> gskontrolle, verletzte	rpervermeidung	?			$\boxtimes$	ja	☐ ne	in
9.4 I	Fremd- und	Inhaltsstoffe								
Das Pro	dukt entsprich	t den Anforderunge	n der Fremd- und	d Inhaltsstoffve	erordnung (	(817.021.23, FIV)	$\boxtimes$	ja	□ ne	in

### 10. Bemerkungen

Nanotechnologie

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

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

Wird Nanotechnologie im Produktionsprozess einer Ihrer Produkte eingesetzt?

9.5



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 G
  ültigkeit bis auf Widerruf beh
  ält und jede Änderung der vorangehenden Daten Ihrer Qualit
  ätssicherung 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, 8. Juni 2016

Hans Wüthrich

Leiter QS und QB der Stadtmühle Schenk AG

ns Huthrick

Mitgeltende Beilagen: