

➔ Bitte elektronisch ausfüllen! ➔

## 1. Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung	Birchermüesli mit Früchten 2,5kg
Artikel-Nummer	467 /
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
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 <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</span>

### 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

### 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
Haferflocken	50	Europa			
Gerstenflocken	11	Europa			
Weizenflocken	6	CH/Europa			
Aprikosenstücke	5.5	TRK	E220		Reismehl, Schwefeldioxid
Sultaninen	5.5	TRK			Sonnenblumenöl
Bananenchips	5	Asien			Kokosnussöl, Rohrzucker, nat. Bananenaroma
Dattelstücke	< 5	PA/TUN			Reismehl
Apfelstücke	< 5	CHI	E220		Schwefeldioxid
Feigenstücke	< 5	TRK			Reismehl
Weizenflakes	< 5	CH	E322		Gerstenmalz, Sonnenblumencithin
Cornflakes ohne Zucker	< 5	I	E322		Salz, Sonnenblumenlecithin
Weizennüsse coatiert	< 5	CH	E150		Zucker, Honig, Sonnenblumenöl, Weizen-glucosesirup, Zuckerulör, Salz, Vanillin
Cranberries	< 5	CDN			Rohrzucker, Sonnenblumenöl

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

Kategorie	Ist im Produkt $\geq$ 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
<b>Glutenhaltiges Getreide</b> wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hafer, Gerste, Weizen
<b>Milch</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Eier</b> und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Fische</b> und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Hartschalenobst</b> wie Baum-, Hasel-, Pekan-, Paran-, Makadamia-, Wal-, Queensland- und Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Senf</b> und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sulfite</b> (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO <sub>2</sub> /kg oder l, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aprikosen, Apfel
<b>Lupine</b> und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Mais</b> (Mehl, Stärke, Dextrose, Glucose, Fructose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cornflakes

Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
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 Aprikosen, Datteln, Feigen
Kernobst (Apfel, Birne, Quitte, ect.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Apfel
	<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	1341 kJ
	320 kcal
Fett	5.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.9 g
Kohlenhydrate	65 g
davon Zucker	15.4 g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	7.2 g
Eiweiss / Protein	9.6 g
Salz (1 g Natrium = 2,5 g Salz / 1 g Salz = 0.4 g Natrium)	0.15 g
davon natürlich vorkommendes Natrium	0.06 g
Vitamine/Mineralstoffe und andere essentielle oder physiologische nützliche Stoffe	g
Wasser	~ 7 g
	g
	g
<b>Angaben der Nährwerte nach:</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> a: der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers;	
<input checked="" type="checkbox"/> b: der Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten	
<input type="checkbox"/> 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*
<b>Feuchtigkeit</b>			4
<b>Mineralstoffgehalt (Asche)</b>			
<b>Protein</b>			
<b>Teigphysikalisch</b> <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	<b>Spezifikation Fertigprodukte</b>	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, 8. Juni 2016

verantwortliche Person:



Hans Wüthrich  
Leiter QS und QB der Stadtmühle Schenk AG

Mitgeltende Beilagen: