

➔ Bitte elektronisch ausfüllen! ➔

1. Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung	Crunchy Müesli Choco 2.5kg
Artikel-Nummer	475 /
Sachbezeichnung gemäss LGV	Frühstückscerealien gebacken
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 80	
E-Mail Adresse	hans.wuethrich@schenk-muehle.ch	
Zertifiziert nach ISO 9001	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Zertifiziert nach <input type="checkbox"/> BRC / <input type="checkbox"/> IFS	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Zertifiziert nach ISO 22000	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input 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
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 (nachhaltige Palmölproduktion) 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
Nachhaltigkeit (es wird ein Bericht erstellt)	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	wenn ja, Bericht kann angefordert werden <input checked="" 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	mittellbraunes, gebackenes Müesli aus unregelmässigen Knusperstücken
Geruch	nach Kakao, schokoladig, getreidig
Geschmack	nach Kakao, schokoladig, getreidig
Konsistenz / Textur	knusprig, bissfest

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	Beutel aus Kunststoff-Folie in Um-Karton
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	Beutel aus 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 (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	240 Tage
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	160 Tage
Datierungstyp	<input checked="" type="checkbox"/> tt.mm.jjjj <input type="checkbox"/>

3. Zusammensetzung

3.1 Zutatenliste (Kennzeichnung gemäss SR 817.022.16: LIV)

Zutaten	% Anteil	Herkunft	E-Nummer	% Transfett-säuren	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Getreideflocken (Hafer, Weizen)	56				
Zucker	15				
Sonnenblumenöl	8.5				
Koskosraspeln	6				
Reis-Crumpies	6				Reismehl, Weizenmehl, Zucker, Gerstenmalz, Salz
Glukosesirup auf Weizenbasis	< 5				
Fettarmes Kakaopulver	< 5				
Reisstärke	< 5				
Schokoladepulver 0.8%	< 5				Zucker, Kakaomasse, Milchpulver, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Magermilchpulver, Aroma
Gerstenmalz	< 5				
Weizenmehl	< 5				
Honig	< 5				
Lupinenmehl	< 5				
Weizengluten	< 5				
Salz	< 5				
Aroma	< 5				
einfaches Zuckerkulör	< 5				
Antioxidationsmittel: Stark tocopherolhaltige Extrakte	< 5		E306		

3.2 Kennzeichnung von Allergenen und Lebensmittelintoleranzen (Kennzeichnung gemäss SR 817.022.16, 4. Abschnitt: LIV)

Kategorie	Ist im Produkt \geq 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Haferflocken, Weizenflocken, Weizenmehl, Glukosesirup auf Weizenbasis, Gerstenmalzextrakt
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Milchpulver
Hartschalenobst (Nüsse) d.h. Baum-, Hasel-, Pekan-, Paran-, Makadamia-, Wal-, Queensland- und Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren
Schwefeldioxid Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupinenmehl
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

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
Kernobst (Apfel, Birne, Quitte, ect.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. Ernährungsinformationen

4.1 Nährwerte

(SR 817.022.16, 11. Abschnitt: Nährwertdeklaration und 12. Abschnitt: Nährwert und gesundheitliche Angaben: LIV)

Nährwerte pro 100 g / 100 ml	
Energiewert	1869 kJ
	445 kcal
Fett	16.1 g/100g*
davon gesättigte Fettsäuren	4.9 g
Kohlenhydrate	61.7 g/100g*
davon Zucker	19 g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	7.8 g/100g*
Eiweiss / Protein	9.5 g/100g*
Salz (1 g Natrium = 2,5 g Salz / 1 g Salz = 0.4 g Natrium)	0.1 g
davon natürlich vorkommendes Natrium	g
Vitamine/Mineralstoffe und andere essentielle oder physiologische nützliche Stoffe	g
Wasser	< 5 g/100g*
	g
Angaben der Nährwerte: (SR 817.022.16, Art. 26: LIV) Die Angaben müssen sich auf Durchschnittswerte stützen aus: <input type="checkbox"/> a: der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers; <input type="checkbox"/> b: der Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten <input checked="" type="checkbox"/> c: der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten.	

4.2 Weitere Angaben (Begriffe gemäss SR 817.022.16, Art. 40, LIV)

Ist das Produkt vegan oder vegetabil?

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

Falls es sich um ein veganes Produkt handelt, müssen nachfolgende Punkte nicht ausgefüllt werden.

Ist das Produkt 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:

Ist das Produkt 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: Honig und Milchbestandteile

Ist das Produkt 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:

4.3 zusätzliche Angaben

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

5. Rückverfolgbarkeit (SR 817.02, Art. 83: LGV)

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) Prüfplan für eingesetzte 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 (H₂O)			
Mineralstoffgehalt (Asche)			
Protein			
Teigphysikalisch <small>auf Wunsch</small>			

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

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 (SR 817.02, Art. 30-34, 37 und SR 817.022.51: VGVL)

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 (SR 817.02, Art. 28: LGV und SR 817.022.42, Art. 4: VtVtH)

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-/Plexiglas Kataster

Gibt es weitere Massnahmen zur Fremdkörpervermeidung? ja nein

Falls ja, welche Eingangskontrolle, verletzte/schmutzige Gebinde

9.4 Pestizide und Kontaminanten (SR 817.021.23: VPRH und SR 817.022.15: VHK, Art. 2, Abschnitt 3)

Das Produkt entspricht den Anforderungen der schweiz. Gesetzgebung 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 IQSoft Dokument 08.4.1-002	Ausgabe vom: 01.03.18 Version: 14 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,
- das Thema Food Fraud (Lebensmittelbetrug) bei diesem Produkt beachtet wird.

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

Ort / Datum:

Ostermündigen, 27. April 2018

verantwortliche Person:



Hans Wüthrich
 Leiter QS und QB der Stadtmühle Schenk AG

Mitgeltende Beilagen: