1. Produktbezeichnung

Schaleneier aus Schweizer- Bodenhaltung / Freiland zur Produktion von Pic Nic und Ostereier.

Artikelnummer: mit Zahl 64 (PicNic gespritzt)
mit Zahl 65 (PicNic gerollt)
mit Zahl 74 (Oster gespritzt)
mit Zahl 75 (Oster gerollt)
mit Zahl 76 (Oster Regenbogen)

Der Aufbau der Artikel ist folgendermassen aufgegliedert.

XX XX XX - (X)XX
Die ersten zwei Ziffern kennzeichnen die Haltungsart
Die dritte und vierte Ziffer steht für das jeweilige Gewicht.
Die fünfte und sechste Ziffer steht für die Farbe
Die Ziffern nach dem Bindestrich stehen für die Verpackungseinheit

2. Grundsätzliches

2.1 Allgemein

Die Schaleneier des Haushuhns (Gallus domesticus) entsprechen der Schweizerischen Gesetzgebung (LMG, LMV, HyV, FIV, GebrV, TSchG, TSchG, TschV, Futtermittel-Verordnung (FMBV)).

Die Einhaltung der Anforderungen für eine tiergerechte Haltung und für speziell festgelegte Vorgaben (z.B. spezielle Anforderungen an eine Label- oder Markeneiproduktion) obliegt dem Eierproduzenten. Bei der Produktion von Eiern für Label und Marken liegt die Überwachung zusätzlich bei den entsprechenden Zertifizierungsstellen.

Die Eier stammen nachweislich von Legehennen und Eierproduktionsbetrieben, welche die Bestimmungen SUISSE GARANTIE und die ETHNO - Verordnung (BTS/RAUS) erfüllen.

2.2 Allergene

Eiproteine können allergische Reaktionen auslösen. Hauptsächlich allergen wirken Ovomukoid, Ovalbumin und das im Dotter enthaltene Hühneralbumin.

Die in klinischen Studien als allergieauslösend berichteten Dosen liegen im Bereich von Mikrogramm bis wenige Milligramm oral verabreichten Eiproteins.

	Erstellung / Änderung / Prüfung / Freigabe
Visum / Datum:	...../.....

3. Gewicht

Bei Eiern, die nach Gewichtsklassen sortiert sind, enthalten die Verpackungen mindestens folgende Nettogewichte pro Ei.

Klasse	**L** (large)	63 – 70.9 Gramm
	M+ (medium)	60 – 62.9 Gramm
	M (medium)	53 – 59.9 Gramm
	S (small)	50 – 52.9 Gramm

4. Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte vom Hühnerei, ganz, roh
(Quelle: Schweizer Nährwertdaten, ab Eurofins 2014)

- Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen: 8‘400KJ/2000 kcal

	Nährwerte pro 100g	**Nährwerte pro Ei à 60g ***	**% (60g)**
Brennwert	549.4 kJ 132 kcal	330 kJ 79 kcal	4 % 4 %
Fett	9.5 g	5.5 g	8 %
davon gesättigte Fettsäuren	2.5 g	1.5 g	8 %
Kohlenhydrate	< 0.5 g	< 0.5 g	< 1 %
davon Zucker	0.30 g	0.20 g	< 1 %
Eiweiss	11.5 g	7.0 g	14 %
Salz	0.32 g	0.19 g	3 %

5. Qualität der Eier

5.1 Qualitätssicherung / HACCP

Die Produkte der f&f SA/AG werden nach den strengen Richtlinien des Hygienekonzepts (HACCP) und den Grundlagen des Gesetzgebers überprüft.

Gemäss den «Technischen Weisungen über die Entnahme von Proben und deren Untersuchung auf Salmonellen- Infektionen des Hausgeflügels» des Volkswirtschaftsdepartements werden regelmässig Kotproben und Eier untersucht. Jede Salmonellenprüfung muss ein negatives Ergebnis aufweisen. Bei serologischer Untersuchung nach Elisa werden bis 20% positive oder nicht interpretierbare Ergebnisse toleriert.

Die Warenflüsse der f&f SA/AG werden pro Semester durch eine akkreditierte SQS Kontrollstelle überprüft. Die Berichterstattung erfolgt jährlich durch diese SQS Kontrollstelle im Rahmen der Auditierung nach der ISO 9001:2008 sowie FSSC 22000:2011.

5.2 Ei-Alter

Die Haltbarkeit und Restlaufzeiten der Eier richten sich anhand der Vereinbarungen in den Verträgen mit unseren Kunden bzw. Eierabnehmer.

5.3 Lebensmittelanforderungen

Es gelten die Mindestanforderungen der Schweizer Lebensmittelverordnung an Konsumeier

- Luftkammerhöhe höchstens 6 mm
- Luftkammer unbeweglich
- Schale normal, sauber, unverletzt
- Eiweiss (Eiklar) klar, durchsichtig, frei von fremden Einlagerungen jeder Art
- Dotter frei von fremden Einschlüssen
- Keim nicht sichtbar entwickelt
- Geruch frei von fremdem Geruch

5.4 Haugh-Unit Wert

Die Eier weisen bei der Wareneingangsprüfung der f&f SA/AG einen Haugh-Unit Wert von über 65 Einheiten aus. Wenn die Werte zwischen 65-60 Einheiten liegen, werden die Produzenten ermahnt und zur Verbesserung der Qualität aufgefordert. Eier mit Werten unter 60 Einheiten werden zur Verarbeitung als PicNic- oder Ostereier gesperrt und einer anderen Verwertung zugeführt.

5.5 Dotterfarbe

Die Dotterfarbe wird anhand des DSM- Eidotter- Farbfächers gemessen. Ein Wert von 9 bis 12 Einheiten ist erwünscht. Ab einem Wert von unter 9 Einheiten, wird mit dem Produzenten Kontakt aufgenommen und diesen ermahnt. Ein Wert unter 6 Einheiten führt zur vorläufigen Sperrung der Ware.

5.6 Schalenfestigkeit

Eine Festigkeit von über 35 Newton (N) wird angestrebt. Sobald die Eierschale keinen Druck von 30 bis 35 N mehr ertragen kann, wird dies dem Produzenten unverzüglich gemeldet. Bei einem Wert von unter 30 N muss die Ware gesperrt werden.

5.7 Arzneimittel

Es gelten die Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV), insbesondere: 3 Liste der zugelassenen Höchstkonzentrationen (Toleranz- und Grenzwerte) für pharmakologische Wirkstoffe aus nutritiver oder therapeutischer Anwendung.

5.8 Lagerung und Transport

Die Qualität der Eier kann über eine gewisse Zeit erhalten bleiben, wenn diese kühl und korrekt gelagert werden. Eier müssen ab dem Legetag vor direkter Sonneneinwirkung geschützt und in trockenen und gut durchlüfteten (kondenswasserfreien) Räumen, zwischen 14° und 18°C Temperatur gelagert werden. In den Monaten Oktober bis März werden ausnahmsweise Anliefertemperaturen zwischen 10° und 18 C toleriert.

Im Produktionsbetrieb werden die Eier bei einer Raumtemperatur von 14° bis 18° C gelagert und konfektioniert bevor sie weiter transportiert werden. Diese Kühlkette sollte auch beim Kunden nicht unterbrochen werden!

5.9 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Die Eier enthalten keine genetisch veränderten Organismen (GVO), bestehen nicht aus GVO, werden nicht aus GVO hergestellt und enthalten keine Zutaten die aus GVO hergestellt werden.

6. Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit

6.1 Kennzeichnung

Die Eier, welche zur Färbung verwendet werden, müssen gut leserlich einzeln gestempelt sein. Die Stempelung muss mindestens den Namen des Herkunftslandes „CH“ aufweisen, ausgeschrieben oder in verständlicher Form abgekürzt in mindestens 2 mm hohen lateinischen Buchstaben. Als Abkürzung ist ausschliesslich der ISO 2-Code gemäss dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif zugelassen.

6.2 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit der Eier ist zu jedem Zeitpunkt gewährleistet. Mittels aufgedrucktem Produzentencode auf dem Ei, der Chargen-Nummer auf der Verpackung, dem EPC-Code auf dem Umkarton und dem PAL-Code auf der Palette können die Eier ihrem exakten Produktionsbetrieb zugeteilt werden.

6.3 Verpackung und Kennzeichnung

Verpackung und Kennzeichnung nach spezifischem Kaufvertrag und interner Anweisung AW / 03.06.

7. Beanstandungen

7.1 Vorgehen bei fehlerhaften Lieferungen / Beanstandungen.

Der Lieferant / bzw. die f&f SA/AG wird nach Bekanntwerden eines Mangels innert einem Arbeitstag schriftlich informiert.

7.2 Transportschäden

Bei Transportschäden ist der Lieferant / bzw. die f&f SA/AG unverzüglich zu benachrichtigen.

8. Allgemeine Lieferbedingungen

8.1 Lieferpapiere

Lieferschein, gemäss Bestellung oder Dauerauftrag mittels Ladeliste.

8.2 Avisierung

Die f&f SA/AG avisiert jede Sendung auf Wunsch vor Anlieferung oder nach Bestimmungen.

8.3 Versicherung

Geliefert und versichert frei Bestimmungsort.

8.4 Transport

Die Camions sind geeignet für Lebensmitteltransporte (frei von Geruch und Ungeziefer) und aktiv gekühlte oder als Isotherm-Transportfahrzeug ausgestattet.

8.5 Schlussbestimmung

Diese Spezifikation gilt auch für Lieferungen im Auftrag von f&f SA/AG durch Dritte!

f&f SA/AG
Sentmatte 1
CH-6247 Schötz

Tel. +41 (0)848 00 00 10
Fax +41 (0)848 00 00 20
info@ffsaag,com