

4. Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

Zum Erstellen einer vollständigen und richtigen Deklaration nach der Schweizerischen Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV, SR 817.022.21) benötigen wir die prozentualen Anteile aller Zutaten und Zusatzstoffe. Bekannte Kontaminationen durch „Carry-over“ müssen ebenfalls angegeben werden.

Des Weiteren sind Tier- oder Pflanzenart, sowie deren Erzeugerland / Herkunftsland zu nennen. Bei Ölen muss angegeben werden, ob sie gehärtet, teilweise gehärtet oder ungehärtet sind.

4.1. Zutaten

Zutaten (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)	Anteil [%]	Tier- oder Pflanzenart	Herkunftsland (Land oder Länder, in denen die Zutat erzeugt wurde)
Margarine ungehärtet	66 - 68	Palmfett RSPO-SG (55%); Rapsöl (20%); Wasser, Emulgatoren: E471, E322 (Sonnenblume); Säuerungsmittel: E330, Gewürzextrakte	Zutaten: Europa, Asien Herstellung: Schweiz
Wasser	12 - 13		
Butter	8- 9		Schweiz, z. T EU
Kartoffelstärke	2 - 3		Frankreich, Deutschland
Eigelbpulver	2,4	Bodenhaltung	Italien, Deutschland
Gewürze	2,4		
> Pfeffer			Madagaskar
> Paprika			Spanien
> Knoblauch			China
> Petersilie			Deutschland
> Schnittlauch			China
> Estragon			Frankreich, Deutschland
> Thymian			Polen
> Bohnenkraut			Polen
> Rosmarin			Marokko
> Majoran			Ägypten
> Salbei			Türkei
Speisesalz jodiert	2,2		Schweiz
Fleischbouillon	1,5 - 2	Wasser; Speisesalz jodiert, Aroma (aus Weizen und Sellerie), Geschmacksverstärker: E621, E631; Fleischextrakt 1,5%; Säuerungsmittel: E330; Hefeextrakt	Deutschland
Streuwürze	< 1	Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker: E621; Saccharose (Rübe), Gewürze, Nährhefe, Gewürzextrakt, Kartoffelstärke	Schweiz
Tabasco-Sauce	< 0,5	Tafelessig, Chili, Speisesalz	USA

4.2. Zusatzstoffe

Zusatzstoffe	E-Nr	Menge [%]
<input type="checkbox"/> keine Zusatzstoffe		
<input type="checkbox"/> Farbstoffe		
<input type="checkbox"/> Konservierungsstoffe		
<input type="checkbox"/> Antioxidantien		
<input checked="" type="checkbox"/> Emulgatoren	471 322	< 1
<input type="checkbox"/> Geliermittel		
<input type="checkbox"/> Stabilisatoren		
<input checked="" type="checkbox"/> Geschmacksverstärker	621 631	< 1
<input type="checkbox"/> Enzympräparate		
<input checked="" type="checkbox"/> Säuerungsmittel	330	< 1
<input type="checkbox"/> Säureregulatoren		
<input type="checkbox"/> Trennmittel		

Zusatzstoffe	E-Nr	Menge [%]
<input type="checkbox"/> modifizierte Stärken		
<input type="checkbox"/> künstliche Süßstoffe		
<input type="checkbox"/> Backtriebmittel		
<input type="checkbox"/> Schaumverhüter		
<input type="checkbox"/> Überzugsmittel		
<input type="checkbox"/> Schmelzsalze		
<input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel		
<input checked="" type="checkbox"/> Aroma:		
<input type="checkbox"/> natürlich		n.b.
<input type="checkbox"/> naturidentisch		n.b.
<input type="checkbox"/> künstlich		n.b.
<input type="checkbox"/> andere		

5. Nährwertangaben berechnet analytisch ermittelt

Energie	2340	KJ
Energie	559	kcal
Protein	1	g/100g
Kohlenhydrate	2.5	g/100g
Fett	61.6	g/100g
Davon gesättigte Fettsäuren	24.9	g/100g
Einfach ungesättigte FS	-	g/100g
Mehrfach ungesättigte FS	-	g/100g
Cholesterin	-	mg/100g
Transfettsäuren	-	mg/100g
Kochsalz (NaCl)	2.3	g/100g
Ballaststoffe	0.4	g/100g
Wasser	30.1	g/100g

6. Chemisch/physikalische Daten

Trockensubstanz %
 pH

7. Mikrobiologische Werte

Merkmal	Toleranzwert	Grenzwert	Einheit	Methode	Häufigkeit der Untersuchungen
Aerobe mesophile Keime (GKZ)	10 ⁶		KBE/g		Richtwert
Aerobe mesophile Fremdkeime			KBE/g		
Enterobacteriaceen			KBE/g		
Escherichia coli	100		KBE/g		Richtwert
Hefen	10 ⁴		KBE/g		Richtwert
Schimmel	10 ⁴		KBE/g		Richtwert
Koagulasepositive Staphylokokken	100		KBE/g		Richtwert
Salmonellen ssp.	neg.		KBE/25g		Richtwert
Thermotolerante Staphylokokken			KBE/25g		
Bacillus cereus			KBE/g		
Clostridium perfringens			KBE/g		
Listeria monocytogenes			KBE/g		

Die gesetzlichen Toleranz- und Grenzwerte gemäss gültiger Hygieneverordnung (HyV, SR 817.024.1) werden eingehalten

Ja Nein

Werden keimreduzierende Verfahren angewendet:

Ja Nein Falls ja, welche:

8. Verpackung/Palettierung

Primärverpackung:	Klappbox APET mit 30 x 10g Rosetten à 10g
Zweite Verpackung:	
Palettierung:	VE pro Karton
	Kartons pro Lage:
	Lagen pro Palette:
	Palettenhöhe:
	Bruttogewicht Palette:

Verfahren

- vakuumiert Hochvakuum aseptisch
 unter Schutzatmosphäre abgepackt (verwendetes Gas angeben):
 sonstige:

9. Beschriftung

	Gebinde-Etiketten	Umkarton-Etiketten	Palettenbeschriftung	Lieferschein
Bestell-Nr. Le Patron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Artikel-Nr. Le Patron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN-Code	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produktionsdatum	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Verfallsdatum	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Haltbarkeit ab Anlieferung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagertemperatur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lot-Nr./Chargen-Nr.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nettogewicht:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lieferant:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

10. Lagerung / Haltbarkeit

	Tiefkühlager -18°C	Kühlraum <5°C	bei Raumtemperatur 20 – 25°C
Haltbarkeit ab Produktion bei obigen Bedingungen		90 Tage	
Minimale Haltbarkeit ab Anlieferung beim Kunden bei obigen Bedingungen		89 Tage	

11. Allergene / weitere Aspekte

11.1. Allergene (gemäss LKV Art. 8 / Anhang 1)

Allergen	Frei von	Im Produkt enthalten	Betroffene Zutat	Verunreinigungen >1000mg/kg möglich	Verunreinigungen ≤ 1000mg/kg möglich
Glutenhaltige Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder Hybridsorten und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Weizengluten in Aroma / Bouillon		
Milch und daraus hergestellte Produkte, einschließlich Laktose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Butter		
Eier und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Eigelbpulver		
Fische und daraus hergestellte Produkte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Hartschalenobst wie Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pecannüsse, Makadamianüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien und daraus hergestellte Produkte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Aroma in Bouillon		Ja
Senf und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Ja
Sulfit (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mind. 10mg SO ₂ pro kg oder Liter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Ja.
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Enthält ihr Rohstoff Ihres Wissens nach ein bisher nicht genanntes Allergen oder sind Fälle von allergischen Reaktionen auf Ihr Produkt bekannt?

Ja

Nein

Falls ja, welche:

11.2. Mögliche Intoleranzen

Kategorie	Frei von	Im Produkt enthalten	Betroffene Zutat
Mais (Mehl, Stärke, Dextrose, Glucose, Fructose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Glutamate (E621-E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Bouillon, Streuwürze
Raps und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Margarine
Knoblauch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Knoblauch
Hefe und Hefeextrakte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Bouillon, Streuwürze
Coffein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fleisch (inkl. Schlachtabfälle)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tierische Fette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Butter
Reis und daraus hergestellte Produkte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kernobst (Apfel, Birne, Quitte, ..)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gewürze und Gewürzmischungen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Gewürze
Gemüse oder daraus hergestellte Produkte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

11.3. Eignung für Veganer / Vegetarier (gemäss LKV Art. 33)

Kategorie	Geeignet	Nicht geeignet
Ovo-lacto-Vegetarier (inkl. Milch, Honig und Eier)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-vegetarisch (inkl. Milch und Honig)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-vegetarisch (inkl. Eier und Honig)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Veganer (ohne Milch und Eier)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

11.4. Ethisch /Religiöse Aspekte

Ist das Produkt: Halal Ja Nein
 Koscher Ja Nein

12. Rückstände/Fremdkörper

12.1. Rückstände / Kontaminationen

Angaben über den Gehalt an Schwermetallen, falls die gültige schweizerische Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) und Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV, SR 817.021.23) Grenzwerte für Ihr Produkt vorsieht.
 Angaben über wichtige Qualitäts- oder Schadstoffparameter (Pestizide, Aflatoxine, Lösungsmittel etc.) gemäss Lebensmittelverordnung (LGV, SR 817.02) und Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV, SR 817.021.23)

	Rückstände vorhanden	Keine Rückstände vorhanden	Menge [mg]	Analysenzertifikat
Schwermetalle (Arsen, Blei, Quecksilber, Cadmium, Eisen, Schwermetalle (als Pb))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Aflatoxine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Lösungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Herbizide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fungizide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Insektizide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Tierarzneimittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Nitrat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Andere:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Das in der Spezifikation beschriebene Produkt erfüllt die aktuellen Anforderungen der schweizerischen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) und Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV, SR 817.021.23) in der jeweils aktuellen Fassung.

Ja Nein

12.2. Fremdkörper

Wird das Produkt auf Metall detektiert: Ja Nein
 Bemerkungen: Rohstoffe bei Vorlieferant geprüft

Falls ja: Empfindlichkeit des Metalldetektors: Fe: mm
 Non-Fe: mm
 Annealed: mm

Wird das Produkt gesiebt? Ja Nein Falls ja: Maschenweite: 2- 4 mm

Gibt es weitere Massnahmen zur Fremdkörpervermeidung? Internes Glas- und Klängenmanagement, visuelle Kontrollen.

13. Bestrahlung

Wurde das Produkt oder eine seiner Zutaten mit ionisierenden Strahlen behandelt?
 Ja Nein

Falls ja: Ist die Behandlung vom Bundesamt für Gesundheit genehmigt?
 Ja Nein

14. Gentechnologie

14.1. Allgemein

Das in der Spezifikation beschriebene Produkt erfüllt die aktuellen Anforderungen der EU, EG Nr. 1829/2003 VO über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und EG Nr. 1830/2003 VO über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch

veränderten Organismen (GVO) und über die Rückverfolgbarkeit von aus GVO hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln um nicht als GVO deklariert werden zu müssen.

Ja Nein

Das in der Spezifikation beschriebene Produkt erfüllt die Anforderungen der schweizerischen LGV, Art. 21-25 in der jeweils aktuellen Fassung, um nicht als GVO deklariert werden zu müssen

Ja Nein

Enthält das Produkt oder eine Zutat (Zusatzstoff) eine in der Schweiz nicht zugelassene GVO (gemäss Liste des Bundesamtes für Gesundheit)

Ja Nein

14.2. GVO Zutaten

Wird das gelieferte Produkt aus gentechnisch veränderten Rohstoffen/Organismen (GVO) gewonnen oder enthält es Zutaten, die solche enthalten?

Mais (wie Maiskörner, Maismehl, Maisschrot, Maisgriess, Maisstärke, Maltodextrin, Maiskeimöl etc.)

Ja Nein (frei von solchen Komponenten)

Soja (wie Sojabohnen, Sojaöl, Sojalecithin, Sojafasern, Sojamilch, Tofu, etc.)

Ja Nein (frei von solchen Komponenten)

Raps (wie Rapsöl, Rapsschrot, Rapslecithin, etc)

Ja Nein (frei von solchen Komponenten)

Weizen (wie Weizenkörner, Weizenmehl, Weizenstärke, Weizenkeimöl, Maltodextrin, etc.)

Ja Nein (frei von solchen Komponenten)

Weitere? Welche: (Angabe von Zutat, Erkennungsmarker, Anteil, Sorte/Ursprung)

Ja Nein (frei von solchen Komponenten)

14.3. GVO-Pflanzenmaterial

Enthält der Rohstoff Komponenten, welche **aus GVO-Pflanzenmaterial** hergestellt wurden? (z.B. Glucosesirup, Aminosäuren, Ascorbinsäure, Cystein/Cystin, Dextrose, Fructose, Malzessig/Malzessigdestillat, Zitronensäure, Sorbitol, Zuckercouleur etc.)

Ja Nein (frei von solchen Komponenten)

Falls ja, welche: (Angabe von Zutat, Erkennungsmarker, Anteil, Sorte/Ursprung)

14.4. GVO-Mikroorganismen / GVO-Enzyme

Enthält das Rohmaterial Komponenten, die **mit Hilfe von GVO-Mikroorganismen oder GVO-Enzymen** hergestellt wurde (unabhängig davon, die Enzyme resp. die Mikroorganismen entfernt oder inaktiviert wurden)?

(z.B. Vitamin B2, Vitamin B12, Käse, Molke, Molkenpulver, Laktose, Milcheiweiss, welches mit Hilfe von Chymosin hergestellt wurde, Xanthan, Zitronensäure, Glucosesirup, welcher aus Stärke mit einem GVO-Enzym hergestellt wurde, etc.)

Ja Nein (frei von solchen Komponenten)

Falls ja, welche: (Angabe von Zutat, Erkennungsmarker, Anteil, Sorte/Ursprung)

14.5. Rückverfolgbarkeit auf GVO-freie Quellen

Für alle unter 14.2 und 14.3 genannten Risikostoffe liegen dem Lieferanten schriftliche Zusicherungserklärungen der Erzeuger über GVO-freie Quellen bis hin zum Ursprung vor. Diese Erklärungen sind weder abgelaufen noch widerrufen. Der Lieferant hat keine Informationen, die auf die Unrichtigkeit dieser Aussage hindeuten könnte.

Ja (Lieferantenbestätigungen) Nein

14.6. GVO-Untersuchungen

Werden die Lieferungen an Fredag mit GVO-Risikomaterial mittels PCR-Prüfung auf GVO-Kontamination kontrolliert?

Ja Nein

Wenn ja, welche Materialien?
Mit welcher Prüffintensität?
Auf welchen GVO-Organismus wird untersucht?

15. Rückverfolgbarkeit und Rückruf

Rückverfolgbarkeit möglich über Chargen-Code Verbrauchs-Datum
 nicht möglich

Wie lange brauchen Sie um alle Daten vorzulegen?: 48 h

Kann anhand eines Chargen-Code/Verbrauchs-Datum folgendes ausfindig gemacht werden:

- Alle damit belieferten Kunden Ja Nein
- Gelieferte Menge pro Kunde Ja Nein
- Auslieferdaten Ja Nein

Wird von den Lieferanten ein Rückverfolgbarkeitssystem verlangt? Ja Nein

Ist ein festgelegtes Produktrückrufverfahren definiert? Ja Nein

Rückstellmuster-Lager vorhanden nicht vorhanden

- Jeder Lieferung wird ein Veterinärzeugnis (EU-Genusstauglichkeitsbescheinigung) beigelegt. Das Produkt entspricht dem geltenden Schweizer Lebensmittelgesetz und den dazugehörigen Folgeverordnungen in ihrer jeweils gültigen Fassung.

16. HACCP

Besteht ein HACCP-Konzept? Ja Nein

17. Lieferbedingungen

- Die Lieferungen erfolgen in einem für Lebensmitteltransporte geeigneten Lastwagen
- Die Einhaltung der Kühlkette (sofern nötig) wird über den ganzen Transport gewährleistet

18. Bestätigung des Lieferanten / Gesetzgebung

- Der Lieferant haftet für versteckte Mängel
- Die Ware entspricht der schweizerischen Gesetzgebung und den EU-Richtlinien (inkl. den bestehenden Ergänzungen/Änderungen)
- Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu gemacht.
- Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben muss der Le Patron gemeldet werden.
- Die Angaben auf dieser Spezifikation sind ausschliesslich für den internen Gebrauch bestimmt und werden mit absoluter Diskretion behandelt.

Lieferant:

Le Patron Orior Menu AG:

Datum: 27.07.2015

Datum:

Unterschrift/Stempel:



Pacovis AG
Grabenmattenstr. 19
5608 Stetten
Tel. 056 485 93 93
Fax 056 486 93 60

Unterschrift: