



Produktspezifikation (Kurzversion)

1. Allgemeine Angaben	
Artikelnummer	Bigler AG: 1231 Kunde: 110075
Artikelbezeichnung	KALBSFUSS GESÄGT TK
Sachbezeichnung nach Schweizer Lebensmittelgesetzgebung	Kalbfleisch
Freigabedatum	11.04.2017

2. Adresse Lieferant	
Vollständige Adresse	Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 3294 Büren an der Aare
Kontaktperson QS	Eugen Reichel
Tel-Nummer	032 352 00 38
Fax-Nummer	032 352 09 85
E-Mail	eugen.reichel@bigler.ch
Identitätskennzeichen	CH 319 CH: gemäss LKV Art. 30 und 31, EU: Identitätskennzeichen gemäss Verordnung (EG) Nr. 853/2004)
Zertifizierungs-Standard	<input checked="" type="checkbox"/> ISO 9001 <input type="checkbox"/> ISO 14001 <input checked="" type="checkbox"/> FSSC 22000 <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> Andere: _____ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP-Konzept ist vollständig vorhanden und es wird danach produziert

3. Allgemeine Deklarationsangaben									
Temperaturhinweis Verkauf	<input type="checkbox"/> Gekühlt aufbewahren bei max. + 5°C <input type="checkbox"/> Ohne Kühlung haltbar <input checked="" type="checkbox"/> Tiefgekühlt aufbewahren bei mind. -18°C <input type="checkbox"/> _____								
Gewichtsangaben	Nettogewicht: - <input type="checkbox"/> Fixgewichtige Ware <input type="checkbox"/> GewichtsvARIABLE Ware <input type="checkbox"/> Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen								
Labels (gilt ausschliesslich für das spezifizierte Produkt)	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">Zertifizierungsstelle:</th></tr></thead><tbody><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Suisse Garantie</td><td>q.inspecta GmbH</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> Andere: _____</td><td></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> Keines / kein lizenziertes Produkt</td><td></td></tr></tbody></table>	Zertifizierungsstelle:		<input checked="" type="checkbox"/> Suisse Garantie	q.inspecta GmbH	<input type="checkbox"/> Andere: _____		<input type="checkbox"/> Keines / kein lizenziertes Produkt	
Zertifizierungsstelle:									
<input checked="" type="checkbox"/> Suisse Garantie	q.inspecta GmbH								
<input type="checkbox"/> Andere: _____									
<input type="checkbox"/> Keines / kein lizenziertes Produkt									

4. Haltbarkeiten	
Garantierte Gesamthaltbarkeit ab Herstellungs- / Abpackdatum	185 Tage
Garantierte Gesamthaltbarkeit ab Auslieferung / Anlieferung	5 Tage

5. Lager- und Transportbedingungen	
Lagerbedingungen (Temperatur, Licht etc.)	Tiefgekühlt bei mind. -18°C
Transportbedingungen (Temperatur, Licht etc.)	Tiefgekühlt bei mind. -18°C

6. Herstellung und Zusammensetzung	
<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten sind in mengenmässigen absteigender Reihenfolge aufzuführen. • Namensgebende oder besonders hervorgehobene Zutaten sind mit %-Angaben anzugeben (QUID-Regel). • Für Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. Fleisch- und Eierprodukte), ist die Herkunft und Haltungsart anzugeben • Bei Ölen und Fetten ist der pflanzliche Ursprung anzugeben (z.B. Raps). • Palmöl: %-Mengenangabe / Herkunft sowie Zertifizierungsmethode angeben 	
<p>Richtlinien für den Einkauf von Lebensmitteln</p> <p>Die folgenden Bestimmungen gelten zusätzlich zu den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen:</p> <p>Palmöl = Die Bigler AG fordert von seinen Lieferanten, dass das verwendete Palmöl oder deren Derivate von Kooperativen oder Händlern stammen, welche Mitglied beim Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) sind. Das verwendete Palmöl oder deren Derivate müssen mindestens aus den Nachhaltigkeitsstufen RSPO Mass Balance oder RSPO Segregated stammen.</p> <p>Eier = Die Bigler AG akzeptiert nur Artikel, in welchen die Eier aus Boden- oder Freilandhaltung stammen. Auf zusammengesetzten Produkten muss bei einer Eierzutat die Haltungsart in Klammern angegeben werden.</p>	
<p>Zutaten: Kalbfleisch</p>	

7. Nährwerte	
100g enthalten:	
Brennwert / Energiewert	542 kJ 129 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	5 g g
Kohlenhydrate davon Zucker	1 g g
Ballaststoffe	g
Eiweiss	20 g
Salz	0 g (Salz = NaCl x 2.5)
Natrium	g
Kochsalzdeklaration	%
<input type="checkbox"/> Werte sind analytisch bestimmt <input type="checkbox"/> Werte sind berechnet	

8. Angaben zu speziellen Technologien

14.1 Gentechnologie		
Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer Gesetzgebung (LKV Art. 2 Abs. 1 Bst o. und VGVL Art. 7) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden.	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wurde:		

14.2 Bestrahlung		
Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wurde:		

14.3 Nanotechnologie		
Dieses Produkt und/oder die Verpackung enthalten nanotechnologische Bestandteile	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wurde:		

9. Besonderes Zusätzliche Informationen	

10. Bestätigung durch den Lieferant

Der Lieferant bestätigt, dass die Angaben in diesem Formular den tatsächlichen Gegebenheiten entsprechen und gewährleistet, dass die Produkte einschliesslich der Verpackung und der Deklaration am Tage der Lieferung den einschlägigen, jeweils aktuellen gesetzlichen Anforderungen der Schweiz, bzw. der EU genügen.

Jegliche Anpassungen oder Änderungen des in dieser Spezifikation beschriebenen Produkts müssen umgehend dem zuständigen Qualitätsverantwortlichen der Bigler AG schriftlich mitgeteilt werden.

Das Dokument ist unbeschränkt bis auf Widerruf gültig.

Das Dokument wird elektronisch ausgefüllt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Ausgefüllt von:

L. Althaus

Ort, Datum:

Büren an der Aare, 11.04.2017

11. Bilder