

	Baumackerstr. 24	<h1>Spezifikation</h1>
	8050 Zürich	
	Schweiz	
	Mail: Info@stutzer.ch	
	Tel: +41(0) 44 315 56 56	
	Fax: +41(0) 44 315 56 00	Revision 12.08.2009

### 1. BEZEICHNUNG

Stutzer Artikel Nr./Bezeichnung	<b>41759</b>	<b>Thon rosé SJ Dosen 24 / 3.5oz SUPREME</b>
Bezeichnung des Herstellers	Thon rosé Skipjack in Oel Dosen 24 x 3.5oz. SUPREME	
Bezeichnung EU		
Produkte Code Hersteller		

### 2. HERSTELLER / LIEFERANT

Hersteller Nr./Name	
Adresse	
Tel.	
Fax.	
E-Mail-Adresse	
Internet-Adresse	
QS verantwortliche Person	

Lieferant Nr./Name	<b>Stutzer &amp; Co. AG</b>
Adresse	Baumackerstr. 24, 8050 Zürich
Tel.	+41 44 315 56 10
Fax	+41 44 315 56 00
E- Mail-Adresse	robert.duggelin@stutzer.ch

### 3. ART DER PRODUKTION & ZERTIFIZIERUNG

Die Produktion erfolgt kontinuierlich	ja <input type="checkbox"/>	nein <input checked="" type="checkbox"/>			
in Chargen zu _____ kg					
Produktion nach Regeln der Guten Herstellungspraxis)?	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>			
Produktion auf der Basis eines gemäss Codex Alimentarius festgelegten HACCP-Konzeptes? ( <b>Zertifikate beilegen</b> )	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	<b>Zertifizierung geplant Monat/Jahr (zB 09/08)</b>		
Zertifizierung: ISO 9001:2008	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
IFS	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
BRC	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
GHP Gute Handelspraxis	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
ISO 22000:2005	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
GLOBALGAP	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
SQF2000	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
BSCI-Verhaltenskodex (z.B. SA 8000)	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
ISO 14001	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Kosher	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Halal	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
andere	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	

#### 4. KURZE PROZESSBESCHREIBUNG UND ALLG. INFORMATION

Werden im Herstellprozess Enzyme eingesetzt?	<input type="checkbox"/> ja	X nein
Wenn ja, Name des Enzyms		
Wird das Produkt hitzebehandelt?	X ja	<input type="checkbox"/> nein
Wenn ja, Art der Erhitzung: STERILISATION		
Nettogewicht: 100g		
Abtropfgewicht: 75g		
Ursprungsland: Thailand		
Biologisches Produkt?	<input type="checkbox"/> ja	X nein
Fleisch/Fisch aus Zucht	<input type="checkbox"/> ja	X nein
Wildfische – Fangmethode: Purse seine / Pole line FAO Nr. 51 / 57 / 71		
Begasung:	<input type="checkbox"/> ja: Begasungsmittel:	x nein

#### 5. LIEFERFORM

Bezeichnung	Einheiten
Palette, Länge x Breite	120 x 80 cm
Einheiten pro Gebinde	24 Dosen EAN
Gebinde pro Lage	15 Kartons EAN
Lagen pro Palette	12 Lagen
Die verwendete Verpackung ist auch in direkten Kontakt mit dem Lebensmittel oder dem Rohstoff unbedenklich und schützt vor Kontamination. (Mikrobiologie, Bakteriologie, Geschmack und Geruch - betrifft auch das Verpackungsmaterial selbst-, Feuchtigkeit, Austrocknung und andere).	

#### 6. LAGERUNG

	Tiefkühl- lagerung -18°C	Kühl- lagerung < 5°C	Normal-lagerung (nicht klimatisiert)
MDH im Originalgebilde in Monaten:			36
MHD im geöffneten Originalgebilde in Monaten:			0

#### 7. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen / Farbe	Mehr od. weniger kompakte Stücke, Farbe rosa bis bräunlich, Flakes normal bis 17%
Geruch	Frisch, typisch, angenehm
Geschmack	Typisch, kräftig, geschmackvoll
Konsistenz / Textur	Fleisch zart und saftig, keinesfalls trocken

#### 8. ZUTATEN (inkl. Zusatzstoffe)

Vollständige Zutatenliste in mengenmässig absteigender Reihenfolge (Summe = 100%):

Zutat/Zusatzstoff	Herkunftsland	E-Nr.	%
Thunfisch Skipjack*	Thailand		79
Sojaöl	Thailand		20
Kochsalz	Thailand		0.8-1
* lat. katsuwonus pelamis, Wildfang aus FAO 51/57/ 71			

Bemerkung: Bei Rohmaterialien wie Fette, Öle, Maltodextrin, Glukosesirup, modifizierter Stärke sowie Stärke ist zusätzlich der pflanzliche Ursprung anzugeben.

## 9. ERNÄHRUNGSINFORMATION

100 g enthalten (Durchschnittswerte):

Energiewert	1274 kJ/ 304 kcal
Wasser	52.5 g
Eiweiss (N x 6.25)	24 g
Kohlenhydrate	0 g
Zucker (Mono- und Disaccharide)	0 g
Stärke	0 g
Polyol	0 g
Nahrungsfasern	0 g
Fett	21 g
gesättigte Fettsäuren	3.75 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	6.5 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	9.25 g
Transfettsäuren	0.02 g
Cholesterin	0.03 g
Salz (NaCl)	0.8 g
Kalium	0.27 g
Natrium	0.31 g

## 10. BAKTERIOLOGIE

Kriterien	Einheit	Methode	Grenzwert
Aerobe, mesophile Keime	KBE/g		
Enterobacteriaceae	KBE/g		
Coliforme Keime	KBE/g		
E. coli	KBE/g		
Hefen	KBE/g	Sterile Vollkonserve	
Schimmel	KBE/g		
Staphylokokken (koagulasepos.)	KBE/g		
Clostridium perfringens	KBE/g		
Salmonella spp.	in 25 g		
Listeria monocytogenes	in 25 g		

## 11. CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE DATEN

Kriterien	Methode	Richtwert	min.	max.	Einheit %
Wassergehalt					
Wasseraktivität (a <sub>w</sub> -Wert)					
PH-Wert					
Partikelgrösse					

## 12. RÜCKSTÄNDE, BESTRAHLUNG

### Pestizide / Fungizide

gemäss Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (FIV)  
siehe [http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817\\_021\\_23.html](http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_021_23.html)

### Schwermetalle

Die wichtigsten Schwermetalle, die geprüft werden sind Blei, Cadmium und Quecksilber

### Antibiotika

Müssen den Grenzwerten der Schweizer Gesetzgebung entsprechen

### Bestrahlung

Ist das Rohmaterial mit ionisierenden Strahlen behandelt oder enthält es mit ionisierenden Strahlen behandelte Zutaten?

ja  nein

### 13. GENTECHNOLOGIE

Schweizer Gesetzgebung  
EU Direktiven:

[http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817\\_022\\_51.html](http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_022_51.html)  
2003/1829 EG und 2003/1830

Besteht das Rohmaterial aus Zutaten und/oder enthält es Verarbeitungshilfsstoffe (wie z.B. Enzyme, Lösungsmittel, Trägerstoffe, ...), von welchen nach dem aktuellen Stand des Wissens gentechnisch veränderte Pflanzen/Organismen/Varietäten (wie z.B. Mais, Soja, Kartoffeln, Mikroorganismen, ...) bekannt und zugelassen sind sowie vermarktet werden?

X nein  ja

wenn ja, betroffene Komponenten:	Rückverfolgbarkeit auf GVO-freie Materialien (IP-Anbau) mittels Zertifikat belegbar		Kann gemäss EU-Gesetzgebung als "frei von GVO" deklariert werden	
	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

### 14. ALLERGENE

**ja:** als Zutat im Rohmaterial enthalten (Mengenangabe unter Punkt 8)  
**KK:** nicht vermeidbare Kreuzkontamination ist möglich gemäss HACCP-Konzept  
**nein:** frei von (< Nachweisgrenze)

Allergene	ja	KK möglich	nein
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse? wenn ja, welche: <input type="checkbox"/> Produkt kann frei von Gluten deklariert werden Code Alimentarius CH und EU	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Lactose)? wenn ja, welche:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Eier und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Fische und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: Thunfisch	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Hartschalenobst wie Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pecan Nüsse, Macadamia Nüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Pinienkerne und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)? wenn ja, welche:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Senf und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) in einer Konzentration >10 mg/kg? wenn ja, Menge:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Lupinien und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X

wenn ja, welche:			
Molusken und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
wenn ja, Menge:			

### 15. FREMDKÖRPERVERMEIDUNG

Wird das Produkt auf Fremdkörper gecheckt bzw. gereinigt?:	X ja	<input type="checkbox"/> nein
falls Ja, welche ? : <input checked="" type="checkbox"/>	X	Metalle
	X	Glas
	<input type="checkbox"/>	Steine
	<input type="checkbox"/>	Andere:

### 16. PRODUKTE DEKLARATION/ IDENTIFIZIERUNG

X ja	<input type="checkbox"/> nein	Artikel Nr.
X ja	<input type="checkbox"/> nein	Produktebezeichnung des Lieferanten
<input type="checkbox"/> ja	X nein	Name des Lieferanten
<input type="checkbox"/> ja	Xnein	Verpackungs/Herstellungsdatum
X ja	<input type="checkbox"/> nein	MHD
X ja	<input type="checkbox"/> nein	Chargen Nr.
<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Spezielle Angaben betreffend Risiken

### BESTÄTIGUNG DES LIEFERANTEN / HERSTELLERS (Ergänzung zu den AGB)

- Alle Angaben sind vertraulich und nur für internen Gebrauch bestimmt.
- Das Rohmaterial entspricht sämtlichen Anforderungen des EU-Rechts sowie des Schweizerischen Lebensmittelrechts  
(Quelle: [http://www.admin.ch/ch/d/sr/817\\_0/index.html](http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_0/index.html)  
und <http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817>)  
insbesondere was die Bewilligungspflicht für gentechnisch veränderte Organismen (VBGVO) und daraus gewonnene Erzeugnisse, beziehungsweise die Kennzeichnungspflicht anbelangt. Die einschlägigen EU-Verordnungen (EG) Nr.1829/2003  
[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2003/l\\_268/l\\_26820031018de00010023.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2003/l_268/l_26820031018de00010023.pdf)  
sowie(EG)Nr.1830/2003  
[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2003/l\\_268/l\\_26820031018de00240028.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2003/l_268/l_26820031018de00240028.pdf)  
werden vollumfänglich berücksichtigt/erfüllt.
- Die in der EU-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 festgelegten Forderungen bezüglich Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit sind über den ganzen Herstellungsprozess sichergestellt (Quelle: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm> )
- Der Hersteller/Lieferant informiert unaufgefordert die Firma Stutzer vor der Herstellung, spätestens aber vor Auslieferung der bestellten Ware über jegliche Abweichung bzw. Änderung bezüglich der aufgeführten Spezifikationsangaben sowie über allfällige Modifikationen des Herstellverfahrens, welche die Rohmaterial-Qualität tangieren.
- Das gelieferte Rohmaterial ist qualitätskonform und erfüllt somit die Vorschriften des Empfängers wie auch die internen Vorschriften des Herstellers/Lieferanten. Lieferungen die von dieser Spezifikation abweichen werden abgelehnt und unter Kostenfolge dem Lieferanten zur Verfügung gestellt.
- Die Stutzer & Co. AG kann Stichproben-Analysen vornehmen. Diese wirken für den Lieferanten/Hersteller nicht haftungsbefreiend

Vom Hersteller/Lieferanten zur Verfügung stehende Dokumente:

Data-Sheet	<input type="checkbox"/> ja	X nein
Sicherheits-Datenblatt	<input type="checkbox"/> ja	x nein
Veterinär-Zeugnis	X ja	<input type="checkbox"/> nein
Analysenzertifikat	X ja	<input type="checkbox"/> nein
Bio-Zertifikat	<input type="checkbox"/> ja	X nein
Kosher-Zertifikat	<input type="checkbox"/> ja	X nein
Halal-Zertifikat	<input type="checkbox"/> ja	X nein

Ort und Datum	Unterschrift Stutzer & Co AG
Zürich, 28. Juni 2016	Robert Düggelin