

1. BEZEICHNUNG

| | | |
|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Stutzer Artikelnr. / Bezeichnung | 1011383561 | Maple Syrup 1L |
| Bezeichnung des Herstellers | Vertmont Maple Syrup – 1L jug | |
| Bezeichnung EU | | |
| Produkte Code Hersteller | | |

2. HERSTELLER / LIEFERANT

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

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Lieferant Nr./Name | Stutzer & Co. AG |
| Adresse | Baumackerstrasse 24 8050 Zürich |
| Tel. | 044 315 56 56 |
| Fax | 044 315 56 00 |
| E- Mail-Adresse | info@stutzer.ch |

3. ART DER PRODUKTION & ZERTIFIZIERUNG

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------|
| Die Produktion erfolgt kontinuierlich | ja <input checked="" type="checkbox"/> | Nein <input type="checkbox"/> |
| 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? | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| Zertifizierung: ISO 9001:2008 | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| IFS | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| BRC | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| ISO 22000:2005 | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| GLOBALGAP | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| SQF2000 | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| BSCI-Verhaltenskodex (z.B. SA 8000) | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| ISO 14001 | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| Kosher | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| Halal | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| andere | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |

4. KURZE PROZESSBESCHREIBUNG UND ALLG. INFORMATION

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|
| Wird das Produkt hitzebehandelt? | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| Wenn ja, Art der Erhitzung: Pasteurized | | |
| Nettogewicht: 1,32 kg | | |
| Abtropfgewicht: | | |
| Ursprungsland: CANADA | | |
| Biologisches Produkt? (zertifiziert) | ja <input type="checkbox"/> | nein <input checked="" type="checkbox"/> |
| Fleisch/Fisch aus Zucht | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| Wildfische – Fangmethode: | | |
| Begasung: <input type="checkbox"/> ja; Begasungsmittel: <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> | |

5. LIEFERFORM

| Standardgebinde (Nettogewicht, Volumen) | Beschreibung |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 65 g | Plastic jug |
| 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). In Übereinstimmung mit VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 sowie EG 10/2011 . | |

6. LAGERUNG

| | Tiefkühl-lagerung -18°C | Kühl-lagerung < 5°C | Normal-lagerung (nicht klimatisiert) |
|-----------------------------------------------|----------------------------|------------------------|-----------------------------------------|
| MHD im Originalgebinde in Monaten: | | | 36 months |
| MHD im geöffneten Originalgebinde in Monaten: | | 6 months | |

7. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Aussehen / Farbe | Amber |
| Geruch | Maple - woody |
| Geschmack | Agreeable, sweet, maple |
| Konsistenz / Textur | Fluid |

8. ZUTATEN (inkl. Zusatzstoffe)

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

| Zutat/Zusatzstoff(mit Funktion) | Herkunftsland | E-Nr. | % |
|---------------------------------|---------------|-------|-----|
| Maple syrup | Canada | | 100 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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

Für Fische aus Wildfang bitte Fangregion nach FAO (<http://www.fao.org/fishery/area/search/en>) angeben, z.B. FAO Area 57

Pilze: angeben über wildwachsend oder Zucht

9. ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATION

100 g enthalten (Durchschnittswerte):

| | | | |
|----------------------------------|------------|----------------------------------------|-------------------------------|
| Energiewert | | 1170/280 | kJ/kcal |
| Eiweiss (N x 6.25) | | 0-1 | g |
| Kohlenhydrate | | 67 | g |
| Zucker (Mono- und Disaccharide) | | 63 | g |
| Stärke | | | g |
| Polyol | | | g |
| Nahrungsfasern | | 0-1 | g |
| Fett | | 0-1 | g |
| gesättigte Fettsäuren | | 0-1 | g |
| einfach ungesättigte Fettsäuren | | | g |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren | | | g |
| Transfettsäuren | | | g |
| Cholesterin | | | mg |
| Salz | | 0-1 | g |
| Geeignet für: | Vegetarier | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| | Veganer | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |

10. BAKTERIOLOGIE

| Kriterien | Einheit | Methode | Grenzwert |
|--------------------------------|---------|-------------------|--------------------|
| Aerobe, mesophile Keime | KBE/g | NMKL 86:2006 | <100 CFU/g |
| Enterobacteriaceae | KBE/g | | |
| Coliforme Keime | KBE/g | | |
| E. coli | KBE/g | | |
| Hefen | KBE/g | NMKL 98:2005 DG18 | <10 CFU/g |
| Schimmel | KBE/g | NMKL 98:2005 DG18 | <10 CFU/g |
| Staphylokokken (koagulasepos.) | KBE/g | NMKL 66:2009 | <10 CFU/g |
| Clostridium perfringens | KBE/g | | |
| Salmonella spp. | in 25 g | ISO 6579 | Not detected <25 g |
| Listeria monocytogenes | in 25 g | ISO 11290-1 | Not detected <25 g |

11. CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE DATEN

| Kriterien | Methode | Richtwert | min. | max. | Einheit |
|----------------------------------------|---------------|-----------|------|------|---------|
| Wassergehalt | NMKL 169:2002 | 33 | | | g/100g |
| Wasseraktivität (a _w -Wert) | | 0.85 | | | |
| pH-Wert | | 6.2 | | | |
| Partikelgrösse | | | | | |

12. RÜCKSTÄNDE, BESTRAHLUNG

Pestizide / Antibiotika / Schwermetalle und andere Kontaminanten

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

und entsprechen der EU-Verordnungen EG 396/2005 und EG 466/2001 sowie der jeweils korrigierenden Akten

Bestrahlung

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

ja nein

Nanotechnologie

Enthält das Produkte Elemente aus der Nanotechnologie?

ja nein

13. GENTECHNOLOGIE

Schweizer Gesetzgebung
EU Direktiven:

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, ...), welche aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt werden?

nein ja

14. ALLERGENE

| | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------|
| ja: | als Zutat im Rohmaterial enthalten (Mengenangabe unter Punkt 8) |
| KK: | nicht vermeidbare <u>Kreuzkontamination</u> 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 Codex Alimentarius CH und EU | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Lactose)? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Eier und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Fische und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Krebstiere und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Hartschalennobst wie Baum- u. Haselnüsse, Mandeln, Pecan-, Macadamia- u. Cashewnüsse, Pistazien, Pinienkerne und daraus hergestellte Produkte wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Senf und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) in einer Konzentration >10 mg/kg? wenn ja, Menge: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Lupinen und daraus hergestellte Produkte wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Weichtiere und daraus hergestellte Produkte wenn ja, Menge: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

15. FREMDKÖRPERVERMEIDUNG

| | | | |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------|
| Wird das Produkt auf Fremdkörper gecheckt bzw. gereinigt?: | | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| falls Ja, womit?: <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Metalldetektor | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Sieb | | |
| | <input type="checkbox"/> Steindetektor | | |
| | <input type="checkbox"/> Optischer Sensor | | |
| | <input type="checkbox"/> Handverlesung | | |
| | <input type="checkbox"/> andere | | |

16. PRODUKTE DEKLARATION/ IDENTIFIZIERUNG

| | | |
|----------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein | Artikel Nr. |
| <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein | Produktebezeichnung des Lieferanten |
| <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein | Name des Lieferanten |
| <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein | Verpackungs-/Herstellungsdatum |
| <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein | MHD |
| <input checked="" type="checkbox"/> 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
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
sowie(EG)Nr.1830/2003
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 | <input type="checkbox"/> nein |
| Sicherheits-Datenblatt | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Veterinärzeugnis | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Analysenzertifikat | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Bio-Zertifikat | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Kosher-Zertifikat | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Halal-Zertifikat | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |

Ort und Datum

Unterschrift Lieferant