

1. BEZEICHNUNG

Stutzer Artikelnr. / Bezeichnung	1011344061	Maple Syrup 250 ml
Bezeichnung des Herstellers	Vermont Maple Syrup – Old Sailor's Bottle	
Bezeichnung EU		
Produkte Code Hersteller		

2. HERSTELLER / LIEFERANT

Hersteller Nr./Name		Cofradex ApS
Adresse	Aa. Louis-Hansens Allé 6	
	DK-3060 Espergaerde	
Tel.	+45 4589 1767	
Fax.	+45 4589 0313	
E-Mail-Adresse	sales@cofradex.com	
Internet-Adresse	www.cofradex.com	
QS verantwortliche Person	Michael Vermont	

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:	330g	
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
260g	Glass bottle, plastic cap
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. ERNÄHRUNGSMITTELEINFORMATION

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"/>
Hartschalenobst 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


Cofradex ApS
 Aa. Louis Hansens Allé 6
 P.O. Box 9
 DK-3060 Espergærde - Denmark

Ort und Datum

Unterschrift Lieferant

Michael Weg