

1. BEZEICHNUNG

Stutzer Artikel Nr./Bezeichnung	41648	Aprikosen – Hälften 24/ A2.5 in Sirup
Bezeichnung des Herstellers	Aprikosen – Hälften 24/A2.5 in Sirup	
Bezeichnung EU	Aprikosen – Konserven, im Zuckersirup	
Produkte Code Hersteller	ja	

2. HERSTELLER / LIEFERANT

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

Lieferant Nr./Name		Stutzer & Co. AG
Adresse	Baumackerstrasse 24	
	8050 Zürich	
	Switzerland	
Tel.	+41 44 315 56 56	
Fax	+41 44 315 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"/>	
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? (Zertifikate beilegen)	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	
Zertifizierung: ISO 9001:2008	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	Zertifizierung geplant Monat/Jahr (z.B. 09/08)
IFS	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>
BRC	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
GHP Gute Handelspraxis	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>
ISO 22000:2005	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
GLOBALGAP	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>
SQF2000	ja <input type="checkbox"/>	nein <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"/>
ISO 14001	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Kosher	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>
Halal	ja <input type="checkbox"/>	nein <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 <input checked="" type="checkbox"/> nein
Wenn ja, Name des Enzyms	
Wird das Produkt hitzebehandelt?	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Wenn ja, Art der Erhitzung:	sterilisiert
Nettogewicht:	820 gr
Abtropfgewicht:	470 gr
Ursprungsland:	Griechenland
Biologisches Produkt?	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Fleisch/Fisch aus Zucht	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Wildfische – Fangmethode:	
Begasung: <input type="checkbox"/> ja: Begasungsmittel:	<input checked="" type="checkbox"/> nein

5. LIEFERFORM

Standardgebilde (Gewicht)	Beschreibung
24 /6 x 820 g / 470 g	24 / 6 Dosen in einem Karton
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	

6. LAGERUNG

	Tiefkühl- lagerung -18°C	Kühl- lagerung < 5°C	Normal-lagerung (nicht klimatisiert)
MDH im Originalgebilde in Monaten:			40
MHD im geöffneten Originalgebilde in Monaten:		3 Tage	

7. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen / Farbe	Schöne, intakte, reife Früchte, mittig geschnitten, entsteint, ohne Steinrückstände
Geruch	Frisch, typisch
Geschmack	Frisch, typisch, leicht säuerlich
Konsistenz / Textur	Fest, typisch

8. ZUTATEN (inkl. Zusatzstoffe)

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

Zutat/Zusatzstoff	Herkunftsland	E-Nr.	%
Aprikosen	Griechenland		57%
Wasser	Griechenland		33.6%
Zucker	Griechenland		9.4%

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	360 kJ 85 kcal
Eiweiss (N x 6.25)	0.7 g
Kohlenhydrate	19.00 g
Zucker (Mono- und Disaccharide)	19.00 g
Stärke	g
Polyol	g
Nahrungsfasern	0.50 g
Fett	0.50g
gesättigte Fettsäuren	0.50g
einfach ungesättigte Fettsäuren	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Transfettsäuren	g
Cholesterin	mg
Natrium	10.00 mg

10. BAKTERIOLOGIE

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

11. CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE DATEN

Kriterien	Methode	Richtwert	min.	max.	Einheit %
Wassergehalt					
Wasseraktivität (a_w -Wert)					
PH-Wert	PH METER		3.6	3.99	
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

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
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?

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"/>	<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 Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pecan Nüsse, Macadamia Nüsse, 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"/>
Lupinien und daraus hergestellte Produkte wenn ja, welche:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Molusken 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, welche ? : <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Metalle	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Glas	
	<input type="checkbox"/>	Steine	
	<input type="checkbox"/>	Andere:	

16. PRODUKTE DEKLARATION/ IDENTIFIZIERUNG

<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Artikel Nr.
<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Produktebezeichnung des Lieferanten
<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Name des Lieferanten
<input checked="" 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 checked="" 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 angeht. 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 checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Sicherheits-Datenblatt	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Veterinär-Zeugnis	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Analysenzertifikat	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Bio-Zertifikat	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Kosher-Zertifikat	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Halal-Zertifikat	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein

Ort und Datum
21.03.18

Unterschrift Stutzer & Co AG

Urs Pfyffer

Elektronisch versandt, gültig ohne Unterschrift