



Formular

Produktinformationsblatt

Qualitätsmanagement
Spezifikationswesen/Legal Compliance
Bell Schweiz

1. Allgemeine Angaben

Datum: 06.03.2019

Ausgefüllt durch: Roman Koch

Ersetzt Version vom: 05.12.2017

Erstellungsgrund

- Neuprodukt
 Änderung

Grund: **Anpassung Kundenhaltbarkeit;
tiefgefroren in Sachbezeichnung**

Interne Artikel-Nr. des Herstellers: **392188**

Text-Nr.:

Sachbezeichnungs-Nr.: -

Kunden Artikel-Nr.:

	1. Hersteller	Lieferant (falls nicht identisch mit Hersteller)
GLN (global location number)	7610011999014	
Identitätskennzeichen	CH 357	
Name	Bell Schweiz AG	
Adresse	Zelgmatte 1	
PLZ / Ort	6144 Zell LU	
Telefon-Nr.	+41 58 326 8633	
Fax-Nr.	+41 58 326 8760	
Kontaktperson bei Rückfragen		
Name, Vorname	Bieri, Walter	
Tel. Nr.	+41 583265510	
e-mail	walter.bieri@bellfoodgroup.com	
Kontaktperson QS bei Rückfragen		
Name, Vorname	Thali, Andreas	
Tel. Nr.	+41 583268716	
e-mail	andreas.thali@bellfoodgroup.com	

Sind Lieferant und Hersteller identisch?

ja

nein

Produktbezeichnung

(Phantasie-Bezeichnung)

SG PL-FLG 70g+ 2.5kg TT 4ST TK

Sonderbewilligung für IFS Broker:

Wurde der Artikel von einem nicht IFS-zertifizierten Betrieb hergestellt?

ja

nein

Falls ja, wurde dies von Coop anerkannt?

ja

nein

Sachbezeichnung

Pouletflügel tiefgefroren

gemäss aktuell gültigem Schweizer Lebensmittelrecht

(inkl. nähere Ergänzungen z.B. geschnitten, geräuchert usw.)

Verwendung als

- Endprodukt für Selbstbedienung (vorverpackt)
- Endprodukt für Offenverkauf / Aktive Selbstbedienung
- Endprodukt für Bedienungsverkauf
- Rohstoff
- Halbfabrikat

Identitätskennzeichen (welches auf Verkaufspackung deklariert werden muss; gemäss aktuell gültigem Schweizer bzw. EU Lebensmittelrecht) bei Frischfleisch:

ID Kennezeichen Schlachtbetrieb: CH 357

ID Kennezeichen Zerlegebetrieb: CH 357

ID Kennzeichen Abpacker: CH 357

ID Kennzeichen bei anderen tierischen Produkten CH 357

Gemäss LDV zu deklarieren

ja

nein

(Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung)

Produktionsland bzw. Region für regionale Spezialitäten

Hergestellt in: **Schweiz**

Verarbeitet in: **Schweiz**

Abgepackt in: **Schweiz**

Sind Teile der Herstellungsprozesse für den Artikel ausgelagert?

ja

nein

2. Produktlinie/Label

Produktlinie / Marke

- Qualité&Prix
- Pro Montagna
- Miini Region
- Betty Bossi
- Fine Food
- Prix Garantie
- Qualité&Prix low
- Délicorn
- Naturaplan
- Free From
- JaMaDu
- Bell Condiment
- Bell Snacking
- Bell Classic

Frei von welchen Allergenen?

- Samuel Bell 1869
- Bell Professional
- Bell Cuisine
- Bell Barbecue
- Quality
- Economy
- Manor Food
- andere welche? No Name

Label / Gütesiegel

- Knospe
 - mit Zusatz "Bio"
 - mit Zusatz "Bio" und "Suisse"
 - mit Zusatz "Umstellung"
 - mit Zusatz "Umstellung" und "Suisse"
- Naturafarm
- Suisse Garantie
- ASC Aquaculture Stewardship Council
ASC Zertifizierungsnummer:
- MSC Marine Stewardship Council
MSC Zertifizierungsnummer:
- Europäisches Vegetarismus Label
 - vegan
 - vegetarisch
- IGZ (durchg. Ährensymbol)
- Schweizer Allergiesiegel
- AOP / IGP Schweiz
- AOP / IGP / DOP - EU: gesch. Urspr. bez
- andere, welche?
- keines

Angaben zu lizenzierten Produkten (Bio, Suisse Garantie u.a.)

- Lizenznehmer**
 - Hersteller (Adresse vgl. oben)
 - andere (Firma, PLZ, Ort):
- Lizenzgeber**
 - Bio-Suisse, 4053 Basel
 - andere: Agro-Marketing Suisse (AMS), 3007 Bern
- Kontrollorganisation**
 - bio.inspecta AG, 5070 Frick
 - q.inspecta GmbH, 5070 Frick
 - ProCert, 3000 Bern
 - SQS, 3052 Zollikofen
 - andere:
- Kein lizenziertes Produkt**

Anforderung an die Zusammensetzung

Sofern Auslobung gewünscht von Coop PM:
Swissness Anforderungen erfüllt:

- ja nein

3. Gewichtsvorgaben Verkaufseinheit

fixgewichtig

gewichtsvariabel

Produkt kann
Gewichtsschwund
aufweisen

Nettogewicht: **2.500 g**

Abtropfgewicht:

Sollgewicht (bei gewichtsvariabler Ware):

Volumen (bei allen flüssigen Produkten):

Bei Stückwaren: Anzahl Stück pro
Packung
Stückgewicht/
volumen

Kaliber: **70g+**

Portionengröße (für Foodprofil):

Bei TK Ware: Anteil Glasur
Kompensiert

ja nein

Für Importartikel: Die Anforderungen der Richtlinien 76/211/EWG
und 2007/45/EG werden erfüllt (Konformitätskennzeichen e)

ja nein

Bei Angabe von mehreren Mengenangaben (Bst. Stückgewicht / Gesamtgewicht oder Gewicht /
Volumen): Auf welche Angabe bezieht sich das Konformitätskennzeichen e?

4. Haltbarkeit/Datierung

Wurde die mikrobiologische und sensorische Gesamthaltbarkeit
mittels aussagekräftigen Lagertests überprüft? ja nein

Falls nein, wurde die Gesamthaltbarkeit von einem bestehenden,
vergleichbaren Produkt übernommen? ja nein

Erklärung, falls die beiden Punkte oben mit „nein“ beantwortet:
Nullserie unter effektiven Produktionsbedingungen produziert und
Konformität mit Vorgaben geprüft? ja nein

Haltbarkeitsfristen

Gesamthaltbarkeit ab Herstellungsdatum: **540 Tage**
Differenz zwischen Verkaufsdatum und Verbrauchs-
/Mindesthaltbarkeitsdatum: **Tage**

Garantierte Haltbarkeit ab Lieferung an Kunden: **120 Tage**
Offenverkaufsartikel: Haltbarkeit im Offenverkauf **Tage**

Haltbarkeitsfristen für besondere Verkaufskonzepte:

Format Datumsangabe

TT.MM TT.MM.JJ MM.JJ JJJJ ohne Datierung

Datierungstext

Ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatum möglich oder muss zwingend ein Verbrauchsdatum angebracht werden?

Verbrauchsdatum:
Mindesthaltbarkeitsdatum:

5. Lagerbedingungen

Aufbewahrungstemperatur

≤ +5 °C bei Raumtemperatur
 ≤ +2 °C sonstige:
 ≤ -18 °C

Bedingungen für Offenverkauf:

Muss ein Aufbewahrungshinweis nach dem Öffnen angegeben werden? ja nein
Wenn ja, welcher?

6. Produktionsverfahren

deklarationsrelevante Verfahren:

<input type="checkbox"/> blanchiert	<input type="checkbox"/> homogenisiert
<input type="checkbox"/> thermisiert	<input type="checkbox"/> geräuchert
<input type="checkbox"/> niederpasteurisiert	<input type="checkbox"/> heissgeräuchert
<input type="checkbox"/> pasteurisiert	<input type="checkbox"/> durchgegart
<input type="checkbox"/> in der Packung pasteurisiert	<input type="checkbox"/> vorfrittiert
<input type="checkbox"/> hochpasteurisiert	<input type="checkbox"/> frittiert
<input type="checkbox"/> UHT-erhitzt	<input type="checkbox"/> gepökelt
<input type="checkbox"/> sterilisiert	<input type="checkbox"/> paniert
<input type="checkbox"/> mikrofiltriert	<input type="checkbox"/> aus zerkleinertem Fleisch, geformt
<input type="checkbox"/> in der Packung sterilisiert	<input type="checkbox"/> aufgetautes Produkt
<input type="checkbox"/> hochdruckpasteurisiert	<input type="checkbox"/> andere, welche?
<input checked="" type="checkbox"/> kein deklarationsrelevantes Verfahren	

Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

schlachten, zerlegen, tiefgefrieren, verpacken, auszeichnen

Produktionsschritte, welche ein CCP oder oPRP enthalten (Fokus: Lebensmittelsicherheit!)

- Sterilisation (z.B. Dosen)
- thermische Pasteurisation, UHT/ aseptische Abfüllung, Heissabfüllung, andere Pasteurisationsverfahren, z.B. Hochdruck, Mikrowellen
- Frosten (mind. -18°C) einschliesslich Gefrierlagerung, Schnellfrosten, Kühlen, Kühlverfahren und entsprechende Kühlung
- Bestrahlung
- Konservierung: Salzen, Marinieren, Zuckern, Pökeln, Räuchern,...
- Fermentieren, Säuerungsverfahren, Gärung
- Verdampfung/ Trocknung, Vakuumfiltration, Gefriertrocknung
- Antimikrobielle Tauchverfahren/ Sprühverfahren, Begasung
- MAP-Verpacken, Vakuumverpacken
- Verfahren zur Verhinderung von Produktkontaminationen z.B. Reinraumtechnologie, "Weissraum", etc.
- Verfahren zur Detektion von Fremdkörper: Siebe, Metalldetektor, Röntgengerät
- spezielle Trennverfahren: Umkehrosmose, Mikrofiltration, Nanofiltration, Bactofugation, Einsatz von Aktivkohle
- kochen, backen, rösten, frittieren, etc.
- andere Verfahren:

Zusätzliche Angaben für Wursthüllen

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> gefärbt | <input type="checkbox"/> nicht gefärbt |
| <input type="checkbox"/> zum Verzehr geeignet | <input type="checkbox"/> nicht zum Verzehr geeignet |
| <input type="checkbox"/> behandelt | <input type="checkbox"/> unbehandelt |
- angewendetes Behandlungsverfahren (z.B. Flüssigrauch):

Rohstoff (Tierart) Wursthülle:

Zusätzlich bei Fisch/Krebs- und Weichtieren

- aus Zucht Wildfang Binnenfischerei

Nur bei Fisch/Krebs- und Weichtieren:

Bei Wildfang und Binnenfischerei

Fangmethode*:

* gemäss aktuell gültigem Schweizer bzw. EU Lebensmittelrecht

Zusätzlich bei der Verwendung von Eiern oder Eiprodukten

Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus:

- Freilandhaltung Bodenhaltung

Wurde die Verpflichtungserklärung zum Einsatz von Eiern / Eiprodukten aus Boden-/Freilandhaltung ausgefüllt und an den Einkauf gesendet? ja nein

Zusätzlich bei aufgetauten Produkten*:

* Ausnahme gemäss aktuell gültigem Schweizer Lebensmittelrecht

Hat die Tiefkühlung einen qualitativen Einfluss auf das Produkt?

ja

nein

Handelt es sich beim Einfrieren um einen technologisch notwendigen Prozessschritt?

ja

nein

Begründung

7. Nährwerte/Ernährungsinformationen

Nährwert-Angaben

Detailregelungen zur Nährwertermittlung und Sicherstellung der Werte sind gemäss dem Leitfaden der Europäischen Kommission für zuständige Behörden zu entnehmen.

Die Nährwerte beziehen sich auf das Lebensmittel im Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten. Bei Produkten, die tiefgekühlt an den Konsumenten abgegeben werden, werden die Nährwerte pro 100 g tiefgekühltes Produkt angegeben.

Die Angaben basieren auf:

- Analysen
- Berechnung anhand interner Werte
- Berechnung nationaler Datenbanken
- andere, welche?

	100 g/ml enthalten:	
alle Produkte	Energie	790 kJ (189 kcal)
	Fett	13 g
	gesättigte Fettsäuren	3,7 g
	Kohlenhydrate	0 g
	Zucker	0 g
	mehrwertige Alkohole	
	Nahrungsfasern (inkl. Inulin und Polydextrose!)	0 g
	Eiweiss	18 g
	Salz (Natrium x 2,5)	0,16 g
	zugewetztes Kochsalz (NaCl)	0 g
	zusätzlich bei Verwendung von Inulin und Polydextrose	Inulin
Polydextrose		
zusätzlich bei Auslobung von Omega-3 Fettsäuren	Omega-3	
	alpha-Linolensäure (n-3)	
	EPA	
	DHA	
zusätzlich für laktosefreie Produkte	Lactosegehalt maximal	
zusätzlich bei Alkoholgehalt > 0.5%	Alkoholgehalt (Ethanolgehalt)	% vol (bei Getränken)

Wurde der Lactosegehalt analytisch verifiziert?

ja

nein

Vitamine / Mineralstoffe

Sind Vitamine und Mineralstoffe in signifikanten Mengen*
vorhanden?

ja

nein

* gemäss aktuell gültigem Schweizer Lebensmittelrecht

Wenn ja bitte angeben welche und in welchen Mengen:

Andere relevante Stoffe, die gemäss Gesetz gekennzeichnet werden müssen (z.B. Coenzym 10, Coffein)

Welche und in welchen Mengen:

8. Verpackung Verkaufseinheit

Verpackungsbestandteil z.B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Verpackungsmaterial Möglichst genaue Angaben zu Zusammensetzung/Kunststoff- Typen/Lackierungen usw.	Entsorgung Ziffer gemäss Legende oder Beschreibung
Schlauchbeutel	LDPE	9

Legende Entsorgungssymbole (Verpackung der Verkaufseinheit)

Die Angaben gelten nur für die Verpackung der Verkaufseinheit, ohne Umverpackung für die Verkaufsstelle. Bitte zutreffendes ankreuzen, bei mehreren Verpackungsbestandteilen entsprechend mehrere Symbole möglich.

- | | | |
|-----------------------|---|--|
| Recycling Metalle: | 1)  Stahlblech  | 2)  Alu allgemein |
| Recycling Kunststoff: | 3)  PET (Getränke) | 4)  Plastikflaschen |
| Recycling übriges: | 5)  Papier | 6)  Karton |
| | 7)  Glas | 8)  Mehrweg (Flasche) |
| | 9)  Kehricht | |

Werden funktionelle Barrieren/ Materialien verwendet, die insgesamt ein mögliches Kontaminationsrisiko durch Migration (Mineralöl, Weichmacher, etc) auf ein akzeptables Mass reduzieren?

- Primärverpackung (direkter Lebensmittelkontakt) ja nein
 Verbrauchereinheit VE (Consumer Unit CU) ja nein

Enthält das verwendete Verpackungsmaterial mögliche Kontaminanten (mineralöhlhaltige Druckfarben oder Kleber, Recyclingkarton, kritische Weichmacher und Photoinitiatoren)?

- Primärverpackung (direkter Lebensmittelkontakt) ja nein
 Verbrauchereinheit VE (Consumer Unit CU) ja nein
 Handelseinheit HE (Trade Unit TU) ja nein

Liegen aussagekräftige Risikoanalysen vor, die belegen, dass das Risiko einer Produktkontamination durch das eingesetzte Verpackungssystem oder durch das Umfeld während Transport und Lagerung auf akzeptablem Niveau ist? ja nein

Druckart

- Spontandruck-Etikette vorgedruckte Verpackung

Verfahren

- vakuumiert Hochvakuum aseptisch heiss abgefüllt
 unter Schutzatmosphäre verpackt
 andere, welche?

zusätzlich bei Dosen

- lackiert teilweise lackiert unlackiert
 Aluminium Stahlblech

Eurolochung ja nein

Verpackungskonformität

Die Verpackung entspricht den Richtlinien 1935/2004 EC und der Verordnung (EG) 10/2011 für Materialien aus Kunststoff, sowie der Verordnung 282/2008 für recycelte Materialien aus Kunststoff. ja nein

Die Globalmigrationslimite und die spezifischen Migrationslimiten (SML) werden in Bezug auf das Lebensmittel unter Berücksichtigung der Haltbarkeitsdauer, der Aufbewahrungstemperatur und des Verwendungszweckes (z.B. als Backform) eingehalten. ja nein

Sind aktive Materialien enthalten? ja nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet:

Wurde die Verpackungsscheckliste ausgefüllt und an den Einkauf gesendet? ja nein

9. Qualitätssicherung

Identifikation QS/Rückverfolgbarkeit

Rückverfolgbarkeit möglich über Chargen-Code Verbrauchs-Datum
Ist ein Rückstellmuster vorhanden? vorhanden nicht vorhanden

Gentechnologie

Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer Gesetzgebung als GVO-Erzeugnis zu deklarieren. ja nein

Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden. ja nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet:

Bestrahlung

Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten ja nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet:

Nanotechnologie

Dieses Produkt und/oder die Verpackung enthalten nanotechnologische Bestandteile ja nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet:

10. Mikrobiologische Anforderungen des Produktes Ende Mindesthaltbarkeit

Es gelten die Vorschriften in der gültigen Fassung von der Schweiz (gemäss aktuell gültigem Schweizer Lebensmittelrecht) und die Werte der internen-Norm von der Bell Schweiz AG. Die Werte müssen bis zum Erreichen des MHDs eingehalten werden.

Kriterium	Richtwert*	Grenzwert*	Interne Norm	Methode	Einheit
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl			10'000'000		KbE/g
Gesamtkeimzahl anaerob					
Enterobacteriaceen			10'000		KbE/g
Escherichia coli			1'000		KbE/g
koagulase-pos. Staphylokokken			1'000		KbE/g
Schimmelpilze					
Hefen					
Pseudomonas aeruginosa			1'000'000		KbE/g
Bacillus cereus					
Clostridium perfringens					
Enterokokken					
Salmonella spp.					
Listeria monocytogenes					
thermotolerante Campylobacter					

*Grenz-/ Richtwerte gemäss aktuell gültigem Schweizer Lebensmittelrecht

Besteht ein Prüfplan zur Überprüfung der vorgegebenen mikrobiologischen Parameter?

ja nein

11. Produktbeschreibung

Chemisch/physikalische Merkmale

Sind a_w - / pH-Wert in Hinblick auf die Sicherheit und Haltbarkeit des Produktes, im Sinne eines Hürdenkonzeptes, relevante Parameter? ja nein

- Nein: pH-Wert / a_w -Wert stellen keine Sicherheits-/Qualitätsrelevante Massnahme dar.
- Ja: Bitte geben Sie die konkreten Werte an.

Produktmerkmal	Minimum	Maximum	Einheit	Prüf-Methode
a_w -Wert				
pH-Wert				

Sensorik

Aussehen/Form/Farbe

vor der Zubereitung

Flügeli, mit, Haut, weiss

genussfertig

Flügeli, mit, Haut, weiss

Geruch/Aroma

je nach Zubereitung

Geschmack

je nach Zubereitung

Konsistenz/Struktur/Mundgefühl

saftig

Sonstige Qualitätsmerkmale und Hinweise

Gewichtsvorgaben Verkaufseinheit; Angabe des Kalibers: mindestens 90% liegen innerhalb des angegebenen Gewichtsranges.

Verwendungs- u. Zubereitungs-Hinweise (z.B. 10 Min. bei 200 °C aufbacken etc.)

zum Gekochtesen

Produkt ist genussfertig

Produkt muss aufgrund mikrobiologischer Gründe zwingend erhitzt werden

Zubereitungshinweis:

Pfanne: Mittlere Hitze, 20-25min.

Grillieren: Mittlere Hitze, 10-15min.

Im Ofen (Konventionell): 190°C, 20-25min.

Im Ofen (Umluft): 190°C, 20-25min.

12. Allergene

Die Tabelle muss vollständig ausgefüllt werden.

Allergene	enthält (in der Rezeptur)	kann enthalten*	enthält nicht	genaue Bezeichnung (z.B. Sojamehl), in welcher Zutat vorhanden
Walnüsse (Baumnüsse)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Macadamianüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pecannüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Stangen- und Knollensellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfite Konzentration: SO ₂ mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

* gemäss aktuell gültigem Schweizer Lebensmittelrecht

Sind allergene Träger- oder Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt?

ja nein

wenn ja, welche?

Stoff	in welcher Zutat/welchem Zusatzstoff vorhanden?

13. Zusammensetzung

Sind übertragene Zusatzstoffe ohne technologische Wirksamkeit eingesetzt?

ja nein

wenn ja, welche?

Zusatzstoff: E-Nummer	in welcher Zutat vorhanden?

Angaben zu Fetten/Öle

1) Enthält das Produkt Palmfett/-öl ja nein
Wenn ja, wie hoch ist der Anteil an Palmfett/-öl

2) Entspricht das verwendete Palmfett/-öl den RSPO-Kriterien? (vgl. www.rspo.org) ja nein

Wenn ja, nach welchem System ist das Palmfett/-öl zertifiziert:

Segregated Identity Preserved Mass Balance Book and Claim

3) Enthält das Produkt teilweise gehärtete Öle und Fette? ja nein
(Der Einsatz von teilweise gehärteten Ölen und Fetten muss in der Zutatentabelle angegeben werden.)

Angaben zu Kochsalz

Wird jodiertes Kochsalz verwendet? ja nein

Wird fluoridiertes Kochsalz verwendet? ja nein

(Wird jodiertes und/oder fluoridiertes Kochsalz verwendet, muss dies in der Zutatentabelle angegeben werden.)

Angaben zu Aromen

Können die eingesetzten Aromen als "natürlich" gemäss aktuell gültigem Schweizer Lebensmittelrecht bezeichnet werden? ja nein

Wenn ja, genaue Bezeichnung der Aromen:

natürliches Aroma:

natürliches Aroma mit anderen natürlichen Aromen:

natürliches Aroma (darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und eine Nennung der Ausgangsstoffe ihr Aroma oder ihren Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.)

Angaben zu mikrobiologischen Schutz-/Reifungskulturen

Wird das Produkt mit Schutzkulturen hergestellt? ja nein

Wenn ja, um was für Schutzkulturen handelt es sich?

Herkunftsangaben der Rohstoffe

Erfolgt die Angabe der Herkunft der Rohstoffe im Spontandruck?

ja

nein

Sonstige Bemerkungen/Ergänzungen:

Zusammensetzung (Zutaten, Zusatzstoffe, Mengenangaben, Herkunftsland der Rohstoffe)

*Angaben gemäss aktuell gültigem Schweizer Lebensmittelrecht (QUID, Angabe der folgenden prozentualen Grenzen: 10%, 5%, 2%)

Zutaten / Zusatzstoffe	Zutaten und Zusatzstoffe von zusammengesetzten Zutaten	Zusatzinformationen (z.B. pasteurisiert, homogenisiert, jodiert)	%*	bei Rohwurst Berechnung: % Anteil * 100/ (100 - Abtrocknung in %)	Herkunft bzw. Fanggebiet (bei Fisch), Herkunftsregion für regionale Spezialitäten
Pouletfleisch			100		Schweiz

Produktinformation zur Etikettengestaltung

Zutaten:

Pouletfleisch.

Ingrédients:

Viande de poulet.

Ingredienti:

Carne di pollo.