


| | | |
|---|---------------------------|------------------------|
|  | 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 | Revisio0n 12.08.2012 |

1. BEZEICHNUNG

| | | |
|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Stutzer Artikel Nr./Bezeichnung | 43692 | US. Maiskörner 24/12oz. |
| Bezeichnung des Herstellers | US. Golden Sweet Corn 24/12 oz. | |
| Bezeichnung EU | Süssmais Vollkonserve | |
| 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 |
| Tel. | 044 315 56 56 |
| Fax | 044 315 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"/> | Zertifizierung geplant Monat/Jahr (zB 09/08) | | |
| 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? | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> | | | |
| 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 | <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: Sterilisation | | | |
| Nettogewicht: 340G | | | |
| Abtropfgewicht: 285G | | | |
| Ursprungsland: USA | | | |
| 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

| Bezeichnung | Einheiten |
|--|--------------------------------|
| Palette, Länge x Breite | 120 x 80 cm |
| Einheiten pro Gebinde | 24 / EAN 7672810301023 |
| Gebinde pro Lage | 10 Kartons / EAN 7610294001046 |
| Lagen pro Palette | 6 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 Originalgebinde in Monaten: | | | 36 |
| MHD im geöffneten Originalgebinde in Monaten: | | 0 | 0 |

7. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

| | |
|---------------------|---|
| Aussehen / Farbe | ganze Körner, wenig Hautanteil/Bruch, Farbe gelb bis goldgelb |
| Geruch | Typisch, angenehm |
| Geschmack | Typisch, süsslich |
| Konsistenz / Textur | Nicht hart, aber knackig im Biss |

8. ZUTATEN (inkl. Zusatzstoffe)

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

| Zutat/Zusatzstoff | Herkunftsland | E-Nr. | % |
|-------------------|---------------|-------|---|
| Maiskörner | USA | | |
| Wasser | USA | | |
| Zucker | USA | | |
| Salz | USA | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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 | 430 kJ / 105 kcal |
| Eiweiss (N x 6.25) | 2.5 g |
| Kohlenhydrate | 21 g |
| Zucker (Mono- und Disaccharide) | 4.50 g |
| Stärke | g |
| Polyol | g |
| Nahrungsfasern | 1.5 g |
| Fett | 0.5 g |
| gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| einfach ungesättigte Fettsäuren | 0 g |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren | g |
| Transfettsäuren | g |
| Cholesterin | mg |
| Natrium | 220 mg |

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 _w -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

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 checked="" 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 type="checkbox"/> ja | <input checked="" type="checkbox"/> nein | Name des Lieferanten |
| <input type="checkbox"/> ja | <input checked="" 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)

1. Alle Angaben sind vertraulich und nur für internen Gebrauch bestimmt.
2. 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.
3. 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>)
4. 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.
5. 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.
6. 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 |
| Veterinär-Zeugnis | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Analysenzertifikat | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Bio-Zertifikat | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Kosher-Zertifikat | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Halal-Zertifikat | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |

Ort und Datum: Zürich, 21.03.18

Unterschrift Stutzer & Co AG
Urs Pfyffer

Elektronisch versandt, gültig ohne Unterschrift