

	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	

1. BEZEICHNUNG

Stutzer Artikel Nr./Bezeichnung	41943 / 41944 / 41947	Champignons geschnitten 'P+S' 6/68oz. ARMOUR
Bezeichnung des Herstellers	Champignons P+S 6/68oz	
Bezeichnung EU	Champignons de Paris	
Produkte Code Hersteller		

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	info@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? (Zertifikate beilegen)	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>			
Zertifizierung: ISO 9001:2008	ja <input type="checkbox"/>	nein <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
GLOBALGAP	ja <input type="checkbox"/>	nein <input checked="" type="checkbox"/>		ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
SQF2000	ja <input type="checkbox"/>	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	
BSCI-Verhaltenskodex (z.B. SA 8000)	ja <input type="checkbox"/>	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	
ISO 14001	ja <input type="checkbox"/>	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	
Kosher	ja <input type="checkbox"/>	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	
Halal	ja <input type="checkbox"/>	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	
andere	ja <input type="checkbox"/>	nein <input checked="" 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:	2890g
Abtropfgewicht:	1920g
Ursprungsland:	China, Spanien, Polen
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	6 Dosen
Gebinde pro Lage	Je nach Ursprung.
Lagen pro Palette	Je nach Ursprung.
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 Originalgebilde in Monaten:			24 Monate
MHD im geöffneten Originalgebilde in Monaten:			

7. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen / Farbe	Anteil ganzer Scheiben ca. 15-20%, Rest Abschnitte, Diameter Pilze ca. 25-45mm, Farbe cremig/hell
Geruch	typisch, frisch
Geschmack	typisch, knackig im Biss da hergestellt aus frischer Rohware
Konsistenz / Textur	typisch, zart, jedoch etwas knackig, nicht "gummig"

8. ZUTATEN (inkl. Zusatzstoffe)

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

Zutat/Zusatzstoff	Herkunftsland	E-Nr.	%
Champignons	China/Spanien/ Polen		66.4
Wasser	China/Spanien/ Polen		31.9
Kochsalz	China/Spanien/ Polen		1.2
Zitronensäure	China/Spanien/ Polen	330	0.5

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

9. ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATION

100 g enthalten (Durchschnittswerte):

Energiewert	120	kJ30 kcal
Eiweiss (N x 6.25)	3.0	g
Kohlenhydrate	1.5	g
Zucker (Mono- und Disaccharide)	0.50	g
Stärke		g
Polyol		g
Nahrungsfasern	3.00	g
Fett	0.50	g
gesättigte Fettsäuren	0.50	g
einfach ungesättigte Fettsäuren		g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Transfettsäuren		g
Cholesterin		mg
Natrium	500.00	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

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

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 <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 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)

- 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
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
Robert Düggelin
elektronisch versandt, gültig ohne Unterschrift