



Baumackerstr. 24
8050 Zürich
Schweiz
Mail: Info@stutzer.ch
Tel: +41(0) 44 315 56 56
Fax: +41(0) 44 315 56 00

Spezifikation

Revisio0n 12.08.2009

1. BEZEICHNUNG

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| Stutzer Artikel Nr./Bezeichnung | 41809 / 41812 | Thon rosé SJ Beutel 3kg SEAGOLD chunks in Oel |
| Bezeichnung des Herstellers | Thon rose Skipjack Beutel à 3kg SEAGOLD in Oel | |
| Bezeichnung EU | | |
| 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 | Baumackerstr. 24, 8050 Zürich | |
| Tel. | +41 44 315 56 10 | |
| Fax | +41 44 315 56 00 | |
| E- Mail-Adresse | Robert.duggelin@stutzer.ch | |

3. ART DER PRODUKTION & ZERTIFIZIERUNG

| | | | | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------------|
| Die Produktion erfolgt kontinuierlich | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> | Zertifizierung geplant Monat/Jahr (zB 09/08) | | |
| in Chargen zu _____ kg | | | | | |
| Produktion nach Regeln der Guten Herstellungspraxis)? | ja X | nein <input type="checkbox"/> | | | |
| Produktion auf der Basis eines gemäss Codex Alimentarius festgelegten HACCP-Konzeptes? (Zertifikate beilegen) | ja X | 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 X | nein <input type="checkbox"/> | | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| BRC | ja X | nein <input type="checkbox"/> | | ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| GHP Gute Handelspraxis | ja X | 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: 3120g | | |
| Abtropfgewicht: 3000g | | |
| Ursprungsland: Philippinen / Thailand / Indien | | |
| 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: Purse seine / Pole line FAO Nr. 51/57/71 | | |
| 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 | 4 Beutel / EAN 7610294304420 |
| Gebinde pro Lage | 6 Kartons / EAN 7610294003910 |
| Lagen pro Palette | 7 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 Originalgebände in Monaten: | | | 36 |
| MHD im geöffneten Originalgebände in Monaten: | | | 0 |

7. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

| | |
|---------------------|---|
| Aussehen / Farbe | Mehr od. weniger klar erkennbare Stücke, Farbe rosa bis bräunlich |
| Geruch | Frisch, typisch, angenehm |
| Geschmack | Typisch, kräftig, geschmackvoll |
| Konsistenz / Textur | Fleisch zart und saftig, keinesfalls trocken |

8. ZUTATEN (inkl. Zusatzstoffe)

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

| Zutat/Zusatzstoff | Herkunftsland | E-Nr. | % |
|---|-----------------------|-------|-------|
| Thunfisch Skipjack* | Thail./Philip./Indien | | 95 |
| Sonnenblumenöl | Thail./Philip./Indien | | 4 |
| Kochsalz | Thail./Philip./Indien | | 0.8-1 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| * lat. katsuwonus pelamis, Wildfang aus FAO 51/57/ 71 | | | |
| Fanggerät: Wadennetz und/oder Haken und Leinen | | | |

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 | 780 kJ/ 186 kcal |
| Wasser | 62 g |
| Eiweiss (N x 6.25) | 28 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| Zucker (Mono- und Disaccharide) | g |
| Stärke | g |
| Polyol | g |
| Nahrungsfasern | g |
| Fett | 8 g |
| gesättigte Fettsäuren | 1.5 g |
| einfach ungesättigte Fettsäuren | g |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren | g |
| Transfettsäuren | g |
| Cholesterin | g |
| Salz (NaCl) | 1.0 g |
| Kalium | |
| Natrium | |

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

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?

X 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"/> | X |
| Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Lactose)? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| Eier und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| Fische und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: Thunfisch | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Krebstiere und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| 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"/> | X |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| Senf und daraus hergestellte Produkte? wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) in einer Konzentration >10 mg/kg? wenn ja, Menge: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| Lupinien und daraus hergestellte Produkte wenn ja, welche: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| Molusken und daraus hergestellte Produkte wenn ja, Menge: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |

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 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 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 type="checkbox"/> ja | <input checked="" type="checkbox"/> nein |
| Sicherheits-Datenblatt | <input type="checkbox"/> ja | <input checked="" 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 type="checkbox"/> ja | <input checked="" type="checkbox"/> nein |
| Halal-Zertifikat | <input type="checkbox"/> ja | <input checked="" type="checkbox"/> nein |

Ort und Datum

Zürich, 23.03..2018

Unterschrift Stutzer & Co AG

R. Düggelin

(elektronisch versandt, gültig auch ohne Unterschrift)