KLIPFEL HEFE AG 4310 Rheinfelden

Datenblatt	Formular 04.01

->graue Felder bitte elektronisch ausfüllen<-

1. Allgemeine Angaben			
Lieferant	Klipfel Hefe AG	Artikelnummer Lieferant	220010
Sachbearbeiter	Jacqueline von Allmen	Artikelbezeichnung Lieferant	Würfelhefe Klipfel
Strasse / Nr.	Im Kunzental 6	Sachbezeichnung gemäss LGV	Hefe
PLZ / Ort	4310 Rheinfelden	Richtdosierung	42g / 1 kg Mehl
Telefon	061 836 88 88	Mindesthaltbarkeit	
Telefax	061 836 88 63	Resthaltbarkeit bei Anlieferung	
e-mail	jacqueline.vonallmen@klipfel.ch	Bei Lagerart / Temperatur	Empfohlen 0-10°C / opt. 4 °C

Zertifizierung	ja	nein	
Nach ISO 9001:2008	☒	☐	
Nach BRC / IFS	☒	☐	Lieferant ist IFS zertifiziert
Nach ISO 22000	☐	☐	

(vom Kunden auszufüllen)

Risikoeinteilung:	A ☐	B ☐	C ☐	Lieferantenbewertung ☐	Referenzmuster abgelegt ☐

2. Einsatzgebiet
Herstellung von Brot und Backwaren
Beilage ☐: Verwendungs- und Verfahrensrichtlinien

3. Zusammensetzung (Kennzeichnung gemäss LKV)

Die Angaben sind in mengenmässig absteigender Reihenfolge zu machen. Bei Stärken bitte angeben, ob es sich um modifizierte Stärke handelt. Könnte die Stärke Gluten enthalten, so ist die Angabe mit der spezifischen pflanzlichen Herkunft (z.B. «modifizierte Weizenstärke») zu ergänzen. Für Zusatzstoffe muss immer die Gattungsbezeichnung angegeben werden, zusätzlich ist entweder die Einzelbezeichnung oder die E-Nummer anzugeben (z.B. Emulgator + Sojalecithin oder Emulgator + E322).

Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (Sachbezeichnung bzw. Einzelbezeichnung)	Anteil in %	Herkunftsland	Gattungsbezeichnung bei Zusatzstoffen (z.B. Emulgator, Konservierungsmittel)	E-Nummer bei Zusatz-stoffen	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten (auch Zusatzstoffe) / spez. Verarbeitungsverfahren
Hefe (Saccharomyces cerevisiae)	100	Frankreich			

Datenblatt	Formular 04.01

4. **Ernährungsinformationen** (Mengen in g/100g bzw. g/100ml)				
Energie	465 kJ	(111 kcal)		berechnet ☒ analytisch ☐
Kohlenhydrate	4.5 g	Zucker	3.7 g	
Eiweiss	15 g			
Fett	1.8 g	gesättigte Fettsäuren	0.3 g	Transfettsäureanteil <0.03 %
Kochsalz	0.05 g	Natrium	0.02 g	
Nahrungsfasern	8.5 g			

5. **Diät-Informationen**					
	Ja	nein		Ja	nein
Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile oder Honig	☒	☐	Ist das Produkt für Diabetiker geeignet?	☒	☐
Ist das Produkt ovo-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile oder Honig	☒	☐	Ist das Produkt unter Anrechnung in der Diät für Diabetiker geeigent?	☒	☐
Ist das Produkt lacto-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig	☒	☐	Kann das Produkt bei übermässigem Konsum abführend wirken?	☐	☐
Ist das Produkt vegan? Keine Zutaten tierischer Herkunft	☒	☐			
Ist das Produkt kosher?	☒	☐			

6. **Potentielle Allergene (inkl. Allergene die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können)**			
	ja	nein	welche ?
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Milch, daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☐	☒	
Eier, daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Fische, daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Krebstiere, daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Erdnüsse, daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Hartschalenobst (Nüsse) wie Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashewnüsse, Pistazien, u.a.	☐	☒	
Sesamsamen, daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Sellerie, daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Sojabohnen, daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Senf, daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von >10 mg/kg	☐	☒	
Lupinen, daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Weichtiere, daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	

Datenblatt	Formular 04.01

7. Sensorische und chemisch / physikalische Analysen		
Brix	ph	Struktur fest
Trockenmasse ≥30 %	Dichte	Geruch / Geschmack charakteristisch
Refraktion	Farbe beige	absieb. Fruchtgehalt g / kg
Löslichkeit	Viskosität	andere

8. Mikrobiologische Analysen	Untersuchungshäufigkeit:	
	Wert (KBE / g)	Referenzmethode
Aerobe mesophile Keime (Gesamtkeimzahl)		
Aerobe mesophile Fremdkeime		
Enterobacteriaceen		
E. coli		
Salmonellen	n.n in 25g	ISO 6579
Listerien	< 10/g	
Staphylococcus aureus	< 10/g	NFV8014
Schimmel		
Hefen		
Bacillus cereus		
Clostridium perfringens		
Weitere: Thermotolerant Coliforme 44°C	<1000	ISO 4832

9. Rückstände / Kontaminationen geprüft			Untersuchungshäufigkeit:
Mykotoxine	ja	nein	Mengen (µg/kg TS)
Aflatoxine	☒	☐	<5
Ochratoxine	☒	☐	<3
Zerealenon	☒	☐	<20
Deoxinivanelol	☒	☐	<500
Weitere:	☐	☐	
	☐	☐	
Schwermetalle	ja	nein	Mengen (mg/kg TS)
Pb	☒	☐	<0.2
Cd	☒	☐	<0.1
Zn	☒	☐	<150
Hg	☒	☐	<0.1
Arsen	☒	☐	<0.5
Weitere:	☐	☐	
	☐	☐	
Pestizide	ja	nein	Mengen (µg/kg TS)
POC: Organochlorpestizide	☐	☐	
POP: Organophosphatpestizide	☐	☐	
Fungizide	☐	☒	
Insektizide	☐	☒	
Weitere:	☐	☐	

Datenblatt	Formular 04.01

Umweltgifte und anderes	ja	nein	Mengen
chlorierte Kohlenwasserstoffe	☐	☒	
chlorierte Lösungsmittel	☐	☒	
polychlor. Biphenyle (PCBs)	☐	☒	
Phosphorsäureester	☐	☒	
Tierarzneimittel	☐	☒	
Nitrat	☐	☒	
Weitere:	☐	☐	
	☐	☐	

10. Fremdkörperrisiko			
	ja	nein	
Letztes Sieb vor Verpackung	☐	☒	Grösse der erkannten Teststücke in mm:
Metalldetektor	☒	☐	Grösse der erkannten Teststücke in mm: Fe 1.5mm/1.8mm, Inox 2.5mm/3.0mm, N-Fe 2.0mm/2.0mm => 24x42g/12x42g
Glaspolitik	☒	☐	Bitte kurze Beschreibung: Prävention und Inspektion monatlich
HACCP-Konzept	☒	☐	CCP's:

11. Gentechnologie / Bestrahlung	
Wird das Produkt in einer Haupt- oder Vorstufe aus gentechnisch veränderten Rohstoffen oder Bakterienstämmen gewonnen (inkl. Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen, Verarbeitungshilfsstoffe oder «carry-over» von Unterlieferanten?	
ja ☐ nein ☒ Wenn ja, welche ?	
Machen Sie PCR-Analysen, um die GVO-Freiheit des Produktes zu bestätigen?	
ja ☒ nein ☐	Ergebnisse?
Ist eine Kennzeichnung von GVO gemäss aktuelle gültiger schweizerischer Gesetzgebung oder aktuell gültiger europäischer Gesetzgebung nötig?	
ja ☐ nein ☒	
Wurde das Produkt mit ionisierenden Strahlen behandelt?	
ja ☐ nein ☒	

12. Auszeichnung / Anlieferung / Identifikation					
	ja	nein			
Palettenkarte	☐	☒	Los-Identifikation erfolgt	☒ offen	☐ codiert
Etikette	☐	☐	Rückverfolgbarkeit möglich über	☒ Chargen-Code	☐ Produktions-Datum
Artikel-Nummer	☐	☐		☒ Verbrauchs-Datum	☐ Haltbarkeitshinweis
Bestell-Nummer	☐	☒	Referenzmuster-Lager	☒ vorhanden	☐ nicht vorhanden
Lieferdatum	☒	☐			
Haltbarkeitstest	☐	☒			

Datenblatt	Formular 04.01

13. Paletten / Verpackung / Container

	ja	nein				ja	nein
Euro-Palette	☒	☐	Palettenhöhe	1134 mm	gebündelt	☐	☒
gebunden	☐	☒	EH pro Palette	50 Stk.	gestretcht	☐	☒
Umkarton	☐	☒	Lagen pro Palette (6 Lagen à 8 Kartons, 1 Lage à 2 Kartons)	7 Stk.	Stretchmaterial		
Retourgebinde	☐	☒	Inhalt pro Einheit (EH)	10kg	Anliefertemperatur °C		
Entsorgung geregelt	☐	☒	Verpackungsart der EH	Karton			
Container	☐	☒	Containerhöhe		Grundfläche (L x B)		
Drucküberlagert	☐	☒	Sterilfilter		Tankanschluss DIN		
CO2	☐	☒	minimaler Druck		minimaler Inhalt	kg	
N2	☐	☒	maximaler Druck		maximaler Inhalt	kg	

14. Bestätigung des Lieferanten

- Das Produkt entspricht den Anforderungen der aktuell gültigen schweizerischen und europäischen Lebensmittelgesetzgebung.
- Alle Angaben sind wahrheitsgetreu aufgeführt.
- Die Produkte unterstehen einer regelmässigen Qualitätskontrolle.
  Diese erfolgt bei jeder Produktion ☒ / periodisch ☐ (Zeitrahmen: gemäss Kontrollplan)
- Ohne anderslautende Vereinbarung gilt diese Spezifikation für künftige Lieferungen.

Ort, Datum: Rheinfelden, 01.07.2015 Firmenstempel:

Unterschrift:

Klipfel Hefe AG
Im Kunzental 6
4310 Rheinfelden

Kontaktperson Andrea Leibinger

Telefon: 061 836 88 88

Fax: 061 836 88 63

		Datum:
Neu:	☐	
Ersetzt Spezifikation vom:	☒	05.02.2013