



4. Haltbarkeiten	
Garantierte Gesamthaltbarkeit ab Herstellungs- / Abpackdatum	15 Tage
Garantierte Gesamthaltbarkeit ab Auslieferung / Anlieferung	10 Tage

5. Lager- und Transportbedingungen	
Lagerbedingungen (Temperatur, Licht etc.)	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C
Transportbedingungen (Temperatur, Licht etc.)	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C

6. Herstellung und Zusammensetzung	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten sind in mengenmässigen absteigender Reihenfolge aufzuführen.</li> <li>• Namensgebende oder besonders hervorgehobene Zutaten sind mit %-Angaben anzugeben (QUID-Regel).</li> <li>• Für Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. Fleisch- und Eierprodukte), ist die Herkunft und Haltungsart anzugeben</li> <li>• Bei Ölen und Fetten ist der pflanzliche Ursprung anzugeben (z.B. Raps).</li> <li>• Palmöl: %-Mengenangabe / Herkunft sowie Zertifizierungsmethode angeben</li> </ul>	
<p><b>Richtlinien für den Einkauf von Lebensmitteln</b></p> <p>Die folgenden Bestimmungen gelten zusätzlich zu den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen:</p> <p><b>Palmöl</b> = Die Bigler AG fordert von seinen Lieferanten, dass das verwendete Palmöl oder deren Derivate von Kooperativen oder Händlern stammen, welche Mitglied beim Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) sind. Das verwendete Palmöl oder deren Derivate müssen mindestens aus den Nachhaltigkeitsstufen RSPO Mass Balance oder RSPO Segregated stammen.</p> <p><b>Eier</b> = Die Bigler AG akzeptiert nur Artikel, in welchen die Eier aus Boden- oder Freilandhaltung stammen. Auf zusammengesetzten Produkten muss bei einer Eierzutat die Haltungsart in Klammern angegeben werden.</p>	
<p><b>Zutaten:</b> Schweinefleisch</p>	

7. Nährwerte	
100g enthalten:	
Brennwert / Energiewert	570 kJ 135 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	6 g g
Kohlenhydrate davon Zucker	0 g g
Ballaststoffe	g
Eiweiss	21 g
Salz	0 g (Salz = NaCl x 2.5)
Natrium	g
Kochsalzdeklaration	%
<input type="checkbox"/> Werte sind analytisch bestimmt <input type="checkbox"/> Werte sind berechnet	

## 8. Angaben zu speziellen Technologien

14.1 Gentechnologie		
Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer Gesetzgebung (LKV Art. 2 Abs. 1 Bst o. und VGVL Art. 7) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden.	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wurde:		

14.2 Bestrahlung		
Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wurde:		

14.3 Nanotechnologie		
Dieses Produkt und/oder die Verpackung enthalten nanotechnologische Bestandteile	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wurde:		

9. Besonderes   Zusätzliche Informationen

## 10. Bestätigung durch den Lieferant

Der Lieferant bestätigt, dass die Angaben in diesem Formular den tatsächlichen Gegebenheiten entsprechen und gewährleistet, dass die Produkte einschliesslich der Verpackung und der Deklaration am Tage der Lieferung den einschlägigen, jeweils aktuellen gesetzlichen Anforderungen der Schweiz, bzw. der EU genügen.

Jegliche Anpassungen oder Änderungen des in dieser Spezifikation beschriebenen Produkts müssen umgehend dem zuständigen Qualitätsverantwortlichen der Bigler AG schriftlich mitgeteilt werden.

Das Dokument ist unbeschränkt bis auf Widerruf gültig.

Das Dokument wird elektronisch ausgefüllt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Ausgefüllt von:

L. Althaus

Ort, Datum:

Büren an der Aare, 13.04.2017

## 11. Bilder