



**Produktespezifikation Lebensmittel**

**1. Stammdaten**

Artikelbezeichnung Hauswurst Vispertal 2er  
 Artikelnummer Zuber 5208  
 EAN-Code CU \_\_\_\_\_  
 Dokument gültig ab 28.02.2018

**2. Adressen**

**Lieferant**

Gottfried Zuber AG Fleischtrocknerei  
Hauptstrasse 5  
3922 Stalden

QS-Verantw. Zuber Marcel  
 Tel.-Nummer 027 / 953 15 50  
 E-Mail [info@zuberag.ch](mailto:info@zuberag.ch)

**Hersteller (falls Lieferant nur Händler)**

QS-Verantw. \_\_\_\_\_  
 Tel.-Nummer \_\_\_\_\_  
 E-Mail \_\_\_\_\_  
 QS-System \_\_\_\_\_

Betriebszulassungsnummer \_\_\_\_\_

**3. Allgemeine Deklarationsangaben**

Sachbezeichnung nach LmV\*/Verkehrsbezeichnung Fleischerzeugniss mit Gemüse zum Rohessen  
 Obligatorische Zusatzangaben nach LmV\* Kühl und trocken aufbewahren bei ca. 10°C  
 Nettogewicht (Einfüllgewicht) 70g  
 Abtropfgewicht \_\_\_\_\_  
 BAG-Nummer \_\_\_\_\_  
 Produktionsland Schweiz  
 Bio-Produkt Nein

\* Schweizerische Lebensmittelverordnung

**4. Zusammensetzung und weitere obligatorische Angaben**

**4.1 Zutatenliste für konventionelle Produkte**

*Liste aller Zutaten und Zusatzstoffe in mengenmässig absteigender Reihenfolge, wertgebende Zutaten quantitativ, Herkunftsangabe des Rohmaterials*

Bestandteil	%-Anteil	Herkunftsland	Falls Bestandteil pflanzlich, Pflanzenart angeben	Zertifikat
Rindfleisch	30.03%	Schweiz		
Schweinefleisch	24.02%	Schweiz		
Rückenspeck	18.02%	Schweiz		
Randen	12.01%	Schweiz		
Kartoffeln	12.01%	Schweiz		

Wein	1.20%	Schweiz		
Nitritpökelsalz	1.92%	Schweiz		
Gewürze	0.38%	EU		
Lauch	0.19%	EU		
Rote-Bete-Saftpulver	0.19%	EU		
Reifekultur	0.01%	EU		
<i>Die Rückverfolgbarkeit gemäss Verordnung (EG) 178/2002 ist für sämtliche Zutaten sichergestellt</i>				

#### 4.2 Weitere Angaben

Labart \_\_\_\_\_

Tierart der Speisegelatine \_\_\_\_\_

Haltungsart bei Eiern \_\_\_\_\_

Produktionsart Gemüse/Früchte

Hors sol

Gewächshaus

Freiland

#### 4.3 Verarbeitungshinweis für Konsumenten

Verarbeitungshinweis \_\_\_\_\_

### 5. Zutaten und Zusatzstoffe

#### 5.1 Zusatzstoffe

Name	Ja/Nein	E-Nummer	Mengenangabe
Farbstoffe	Nein		
Antioxidationsmittel <sup>★</sup>	Nein		
Konservierungsstoffe <sup>★</sup>	Ja	E202 / E250	
Emulgatoren	Nein		
Gelier-/Verdickungsmittel, Stabilisatoren	Nein		
Trennmittel	Nein		
Alkalien, Säuerungsmittel, Salze <sup>★</sup>	Nein		
Aromen <sup>★</sup> (künstliche, naturidentische, natürliche)	Nein		
Geschmacksverstärker <sup>★</sup>	Nein		
Enzympräparate	Nein		
Überzugsmittel	Nein		
Süsstoffe <sup>★</sup>	Nein		
Pökelsalze, Umrötehilfsmittel <sup>★</sup>	Ja	Nitritpökelsalz/siehe oben	
Weitere Zusatzstoffe <sup>★</sup>	Nein		

*\*Quantitative Angaben obligatorisch*

## 6. Nährwertangaben

100 g enthalten:	Berechnet
Energiewert	1700 kJ (409 kcal)
<b>Eiweiss</b>	27 g
<b>Kohlenhydrate</b>	4.5 g
davon	
• Zucker	g
• mehrwertige Alkohole	g
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	
<b>Fett</b>	31 g
davon	
• gesättigte Fettsäuren	g
• Cholesterin	g
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	
<b>Ballaststoffe</b>	g
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	
<b>Natrium</b>	4.1 g
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	
<b>Mineralstoffe/Vitamine</b>	
•	mg
•	mg
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	

## 7. Allergene und Lebensmittelintoleranzen

	Ja/Nein	Spuren	In welcher Zutat?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel) und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Wenn Spuren: Enthält Spuren von			
Milch (inkl. Lactose) und daraus hergestellte Produkte	Nein	Nein	
Wenn Spuren: Enthält Spuren von			
Eier und daraus hergestellte Produkte	Nein	Nein	
Wenn Spuren: Enthält Spuren von			
Fische und daraus hergestellte Produkte	Nein	Nein	
Wenn Spuren: Enthält Spuren von			
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	Nein	Nein	
Wenn Spuren: Enthält Spuren von			
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	Nein	Nein	
Wenn Spuren: Enthält Spuren von			
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	Nein	Nein	
Wenn Spuren: Enthält Spuren von			
hartschaligen Obst (Walnüsse, Cashewnüsse bzw. Kaskadennüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien) und daraus hergestellte Produkte	Nein	Nein	
Wenn Spuren: Enthält Spuren von			
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	Nein	Nein	

Wenn Spuren: Enthält Spuren von			
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschl. Selleriesalz)	Nein	Nein	
Wenn Spuren: Enthält Spuren von			
Senf	Nein	Nein	
Wenn Spuren: Enthält Spuren von			
Sulfit (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	Nein	Nein	
Wenn Spuren: Enthält Spuren von			

## 8. Gentechnik

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis erfüllt die aktuellen Anforderungen der EU und der Schweiz:



- EG Nr. 1829/2003 VO über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- EG Nr. 1831/2003 VO über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und über die Rückverfolgbarkeit von aus GMO hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln
- der schweizerischen Lebensmittelverordnung, Art. 15 vom 01. März 1995, in der jeweils aktuellen Fassung



### 8.1 Allgemeine Angaben

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	Sorte/Ursprung
oder enthält es Zutaten, Zusatzstoffe oder Aromen (inkl. Trägerstoffe), die aus GVO hergestellt wurden (unabhängig davon, ob das Erbgut nachweisbar ist oder nicht)?	Nein			
<i>Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit ist sichergestellt, dass alle Zutaten, die nicht unter "Ja" aufgeführt sind, aus konventionellem Ursprung (nicht GVO) stammen</i>				

### 8.2 Zusätzliche Angaben

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	Sorte/Ursprung
Hilfe von GVO (Mikroorganismen, Enzyme) hergestellt wurden, und nicht unter die Bestimmungen der oben genannten Verordnungen fallen (z.B. Verarbeitungshilfsstoffe, Vitamin B2)?	Nein			

## 9. Bestrahlung

Strahlenbehandlung Nein Vom Bundesamt für Gesundheit genehmigt \_\_\_\_\_  
 Art der Strahlung \_\_\_\_\_  
 => Bei Bio-Produkten bitte Zusicherungserklärung beilegen

## 10. Untersuchungen

### 10.1 Physikalische und Chemikalische Untersuchungen

Analyse	Wert/Einheit	Schwankungsbereich	Methode	Häufigkeit (z.B. 1 x per Woche)
Trockenmasse*				
Asche				
Eiweiss*	26%	15%	SQTS	

Fett*	31%	15%	SQTS	
Gesättigte Fettsäuren*,*				
Cholesterin*				
Nahrungsfaser gesamt*				
Natrium*	< 250 mg/kg			
Natriumchlorid				
Kohlenhydrate*	4.50%	15%	SQTS	
davon Zuckerarten*				
Zucker-Austauschstoffe				
pH				
Mineralstoffe/Vitamine				
Weitere				
* Obligatorische Angaben für Produkte mit Nahrungsfasern $\geq 5\%$ , * Je nach Produkt auch einfach, mehrfach ungesättigte sowie Trans-Fettsäuren				

## 10.2 Berechnete Werte (Käse und Käseerzeugnisse)

Fett in der Trockenmasse (F.i.T.;  $100 \times \text{Fett/Trockenmasse}$ ) \_\_\_\_\_

Wasser im fettfreien Käse (Wff;  $(100 \times \text{Wasser}) / (100 - \text{Fett})$ ) \_\_\_\_\_

## 10.3 Mikrobiologie

Keim	Soll-Wert	Methode	Häufigkeit (z.B. 1 x pro Woche)
Aerobe, mesophile Keime			
Enterobacteriaceae	< 100	SQTS	2 x pro Jahr
Koagulasepositive Staphylokokken	< 100	SQTS	2 x pro Jahr
Hefen			
Schimmel			
Listeria monocytogenes	< 10 KBE/g	SQTS	2 x pro Jahr
Salmonella spp.	nicht nachweisbar in 25g		2 x pro Jahr
Escherichia coli			
Weitere			

## 11. Sensorik

Produktebeschreibung

Rohwurst

Aussehen/Farbe

Dunkelrot

Geschmack/Geruch

Ausgeglichen

Textur/Struktur

Nicht schmierig, Fest

## 12. Haltbarkeit/Lagerung

Analytisch abgesicherte Haltbarkeit des Produktes

ab Produktions-/Abpackdatum

90 Tage

ab Auslieferdatum (Restlaufzeit)

80 Tage

Lagerbedingungen (Temp./Licht)

10°C / Trocken

## 13. Warenlosbezeichnung

Codierungsschlüssel

Produkt, Produktionswoche, Produktionstag

Losnummer (Beispiel)

101 51 5

## 14. Verpackungsangaben

### 14.1 Produkt

Abmessungen des Produktes (cm) **2er Pack**

Länge 18cm

Breite 9.2cm

Höhe 3cm

Material \_\_\_\_\_

Bei Kunststoff-Verpackungen

Art der Kunststoffe, Aufbau von Folien PAO/PE1550K

Bei Schutzgasverpackungen

Angabe der Gaszusammensetzung Aligal 15N<sub>2</sub> - CO<sub>2</sub>

*=> Bei Bio-Produkten bitte Verpackungs-Spezifikation beilegen*

### 14.2 Logistik

Gebindetyp (Karton/Mehrweg) \_\_\_\_\_

Anzahl Produkte per Bestelleinheit (CU/TU) \_\_\_\_\_

Beschriftung der Bestelleinheit \_\_\_\_\_

Abmessung der Bestelleinheit (cm)

Länge \_\_\_\_\_

Breite \_\_\_\_\_

Höhe \_\_\_\_\_

Bruttogewicht der Bestelleinheit (kg) \_\_\_\_\_

Palettierung (Anzahl Gebinde/Palette) (LU) \_\_\_\_\_

Transport Bio-Produkte per \_\_\_\_\_

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 Produktes müssen umgehend dem zuständigen Qualitätsverantwortlichen des Migros-Genossenschafts-Bundes schriftlich mitgeteilt werden.

Ausgefüllt am 28.02.2018

Ausgefüllt von Marcel Zuber