



Produktespezifikation Lebensmittel

1. Stammdaten

Artikelbezeichnung Knoblauchwurst 2er
 Artikelnummer Zuber 5016
 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

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) 90g
 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
Schweinefleisch	44.21%	Schweiz		
Rindfleisch	26.00%	Schweiz		
Speck	13.00%	Schweiz		
Kartoffeln	6.50%	Schweiz		
Randen	6.50%	Schweiz		

Nitritpökelsalz	2.08%	Schweiz		
Gewürze	1.60%	EU / ASIEN		
Lauch	0.09%	EU		
Reifekultur	0.01%	EU		
Die Rückverfolgbarkeit gemäss Verordnung (EG) 178/2002 ist für sämtliche Zutaten sichergestellt				

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 [★]	Ja	E301	
Konservierungsstoffe [★]	Ja	E202 / E250	
Emulgatoren	Nein		
Gelier-/Verdickungsmittel, Stabilisatoren	Nein		
Trennmittel	Nein		
Alkalien, Säuerungsmittel, Salze [★]	Nein		
Aromen [★] (künstliche, naturidentische, natürliche)	Ja	E300	
Geschmacksverstärker [★]	Nein	E621	
Enzympräparate	Nein		
Überzugsmittel	Nein		
Süsstoffe [★]	Nein		
Pökelsalze, Umrötehilfsmittel [★]	Ja	Nitritpökelsalz/siehe oben	
Weitere Zusatzstoffe [★]	Nein		

**Quantitative Angaben obligatorisch*

6. Nährwertangaben

100 g enthalten:	Berechnet
Energiewert	1700 kJ (409 kcal)
Eiweiss	27 g
Kohlenhydrate	4.5 g
davon	
• Zucker	g
• mehrwertige Alkohole	g
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	
Fett	31 g
davon	
• gesättigte Fettsäuren	g
• Cholesterin	g
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	
Ballaststoffe	g
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	
Natrium	4.1 g
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	
Mineralstoffe/Vitamine	
•	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/Urprung
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/Urprung
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 pro Woche)
Trockenmasse*				
Asche				
Eiweiss*	26%	15%	SQTS	2 x pro Jahr

Fett*	31%	15%	SQTS	2 x pro Jahr
Gesättigte Fettsäuren*,*				
Cholesterin*				
Nahrungsfaser gesamt*				
Natrium*	< 250 mg/kg			2 x pro Jahr
Natriumchlorid				
Kohlenhydrate*	4.50%	15%	SQTS	2 x pro Jahr
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 per 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)

111 51 5

14. Verpackungsangaben

14.1 Produkt

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

Länge 25cm

Breite 8cm

Höhe 4cm

Material _____

Bei Kunststoff-Verpackungen

Art der Kunststoffe, Aufbau von Folien PAO/PE1550K

Bei Schutzgasverpackungen

Angabe der Gaszusammensetzung Aligas 15N₂ - CO₂

=> 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