

Spezifikation / spécification

Artikel / article: BÜNDNER COPPA

Hersteller / producteur: Fleischrocknerei Churwalden AG, 7302 Landquart



SPEZIALITÄTS DAL GRISCHUN
SVIZRA

1 Stammdaten

- 1.1 Handelseinheiten / les unités de commerce (keine vollständige Auflistung)
a. ganz (1/1) / b. halb (1/2), vac. / c. Schalen à ca. 65 g
- 1.2 Gewicht / le poids
a. 1.2 – 2.0 kg / b. 0.6 – 1.0 kg / c. ca. 65 g
- 1.3 Artikelnummern / les numéros d'article
a. 10003 / b. 10000 / c. 10008

2 Allgemeine Deklarationsangaben / les informations de déclaration communes

- 2.1 Sachbezeichnung / dénomination spécifique (gemäss VO des EDI über LM tierischer Herkunft vom 16. Dez. 2016 (Stand am 01. Mai 2017))

Fleischerzeugnis zum Rohessen
Produit à base de viande à consommer cru
Prodotto a base di carne da consumare crudo

- 2.2 Obligatorische Zusatzangaben / déclarations supplémentaires obligatoires:

Ohne Kühlung haltbar!
Dieses Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen (bei unverpackter/offener Ware)
Unter Schutzatmosphäre verpackt (bei aufgeschnittener Ware)

Se conserve sans réfrigération!
Ce produit peut subir une perte de poids (bei unverpackter/offener Ware)
Conditionné sous atmosphère protectrice (bei aufgeschnittener Ware)

Si conserva senza refrigerazione!
Questo prodotto può subire una perdita di peso (bei unverpackter/offener Ware)
Condizionato in atmosfera protettiva (bei aufgeschnittener Ware)

- 2.3 Bio-Produkt / produit biologique

Ja/Oui Nein/Non

Spezifikation / spécification

3 Herkunftsangabe / déclaration d'origine:

Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch
Elaboré en Suisse avec de la viande suisse
Prodotto in Svizzera con carne svizzera



4 Zutaten und weitere obligatorische Angaben / Ingrédients et informations obligatoires supplémentaires

4.1 Zutatenliste / Ingrédients:

Zutaten: Schweinefleisch, Kochsalz, Zucker, Traubenzucker, Maltodextrin, Gewürze, Konservierungsstoff: E 252, Antioxidationsmittel: E 301, Säuerungsmittel: E 330 und E 331, Würze

Ingrédients: viande de porc, sel de cuisine, sucre, glucose, maltodextrine, épices, conservateur: E 252, antioxydant: E 301, acidifiants: E 330 und E 331, condiment

Ingredienti: carne di maiale, sale da cucina, zucchero, glucosio, maltodestrina, spezie, conservante: E 252, antiossidante: E 301, acidi: E 330 e E331, condimento

5 Untersuchungen / les analyses

5.1 Chemie / la chimie

Analyse	Wert/Einheit	Schwankungsbereich	Methode
Wertbestimmendes Eiweiss	24%	+/- 4	photometrisch
Wasser / Eiweiss – Verhältnis (Q2)	1.5	+/- 0.3	berechneter Wert
Kohlenhydrate	1%	+/- 0.5	photometrisch
Salzgehalt im Rohmaterial	2.9%		berechneter Wert
a _w -Wert	≤ 0.92		potentiometrisch

5.2 Mikrobiologie / la microbiologie (Toleranz- und Grenzwerte gemäss HyV vom 16. Dez. 2016 (Stand am 30. Oktober 2018))

Keim	Toleranzwert	Grenzwert	Intervall	Methode
Enterobakterien	100 KBE/g		2x jährl.	Keimzählung
Koagulase u. Staphylokokken	100 KBE/g		2x jährl.	Keimzählung
Listeria monocytogenes		100 KBE/g	2x jährl.	Keimzählung
Salmonellen		nn in 25 g	2x jährl.	Keimnachweis

Spezifikation / spécification

5.3 Nährwerte / valeurs nutritives / valori nutritivi:

Nährwerte valeurs nutritives valori nutritivi	100 g	1 Portion	1 portion	1 porzione
		25 g		%*
Energie énergie energia	1350 kJ 325 kcal	338 kJ 81 kcal		4%
Fett matière grasses grassi	23 g	5.8 g		8%
davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés di cui acidi grassi saturi	9 g	2.2 g		11%
Kohlenhydrate glucides carboidrati	<1 g	<0.5 g		<0.5%
davon Zucker dont sucres di cui zuccheri	<0.5 g	<0.5 g		<0.5%
Ballaststoffe fibres alimentaires fibre alimentari	<0.5 g	<0.5 g		
Eiweiss protéines proteine	29 g	7.3 g		15%
Salz sel sale	4.8 g	1.2 g		20%

* der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal) /

* de l'apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) /

* di assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

6 Gesamthaltbarkeit und Lagerung / durée et stockage

Mindestens haltbar bis: Stückware 60 Tage, aufgeschnitten in Schalen 40 Tage
à consommer de préférence jusqu'au: 60 jours pour pièces et 40 jours pour produits coupés
da consumare preferibilmente entro il: 60 giorni per pezzi, 40 giorni per prodotti raccontati fandonie

6.1 Lagerbedingungen / les conditions de stockage:

Die ideale Lagertemperatur liegt zwischen 4 – 14 °C bei 60 – 70% rel. Luftfeuchtigkeit, vor Sonnenstrahlen geschützt / La température de stockage idéale est entre 4 jusqu'à 14 °C et 60 - 70% de l'humidité

7 Bemerkungen / remarques:

Reifezeit / le temps de production: > 4 Wochen
Enthält keine GVO

8 Sensorik

Produktbeschreibung / la description de produit: Rohpökelfleisch aus Schweinefleisch, gepresst, luftgetrocknet, würzig
Schnittbild / l'image en coupe: ca. 1/4 des Schnittbildes ist in Form von kernigem, trockenem Speck durchzogen
Aussehen und Farbe / l'apparence et couleur: stabiles intensives helles pökelfarbig
Geruch / l'odeur: luftreinigungsbildend
Geschmack / le goût: ausgeprägtes Pökelfleischaroma
Textur und Konsistenz / consistance: grifffest, weder hart noch gummiartig

Spezifikation / spécification

9 Fotos und Abbildungen / les photos et les illustrations



10 Verarbeitungshinweis für den Konsumenten / l'indication de traitement pour le consommateur

zum Kaltessen / à consommer froid

zum Erhitzen / à consommer cuit

11 Produkt-Verpackung / l'emballage de produit

Ganze und halbe Stück vacuumiert im Schrumpfbeutel aus PET/PA/EVOH/PE (ohne PVC/PVDC/Chlorfrei)

Aufgeschnittene Produkte in Schalen aus PE überzogen mit PE-Folie

12 Transport / le transport

Die Transportbedingungen für Fleisch und Fleischwaren werden gemäss schweizerischer Lebensmittelgesetzgebung eingehalten.

Les exigences à moyens de transport pour le transport de viande et charcuterie sont retenu par le décret d'aliments suisse.

Spezifikation / spécification

13 Adresse und Gültigkeit / l'adresse et validité

Erfasst von / saisie de: Marco Öhri
Adresse / l'adresse: Riedlöserstr. 11, 7302 Landquart
Telefonnummer / le numéro de téléphone / E-Mail: +41 (0)81 307 87 87 / info@grischuna.ch

Erstmals erfasst am / première saisie le: 08.05.03
Ersetzt die Deklaration vom / remplace la déclaration du: 16.04.19
Ausgedruckt am / Imprime au: 07.10.19

Landquart, 07.10.2019

Fleischrocknerei Churwalden AG



Marco Öhri
Dipl. Ing. FH
Leiter QUM