

**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 <sub>w</sub> -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 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