



**Produktespezifikation Lebensmittel**

**1. Stammdaten**

Artikelbezeichnung Walliser Trockenfleisch Eckstück IGP  
 Artikelnummer Zuber 7010  
 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 zum Rohessen  
 Obligatorische Zusatzangaben nach LmV\* Kühl und trocken aufbewahren bei ca. 10°C  
 Nettogewicht (Einfüllgewicht) 1kg  
 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	97.00%	Schweiz		
Kochsalz	1.79%	Schweiz		
Nitritpökelsalz	0.87%	Schweiz		
Gewürze	0.21%	EU / ASIEN		
Dextrose	0.10%	Österreich		



## 6. Nährwertangaben

100 g enthalten:	Berechnet
Energiewert	870 kJ (208 kcal)
<b>Eiweiss</b>	40 g
<b>Kohlenhydrate</b>	0.5 g
davon	
• Zucker	g
• mehrwertige Alkohole	g
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	
<b>Fett</b>	5 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>	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 GMO 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 GMO) stammen</i>				

### 8.2 Zusätzliche Angaben

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	Sorte/Ursprung
Hilfe von GMO (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*	57.40%		SQTS	2x pro Jahr
Asche				
Eiweiss*	41%		SQTS	2x pro Jahr

Fett*	22%		SQTS	2x pro Jahr
Gesättigte Fettsäuren*,*				
Cholesterin*				
Nahrungsfaser gesamt*				
Natrium*				
Natriumchlorid				
Kohlenhydrate*	2.00%		SQTS	2x 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	2x pro Jahr
Koagulasepositive Staphylokokken	< 100	SQTS	2x pro Jahr
Hefen			
Schimmel			
Listeria monocytogenes	< 10	SQTS	2x pro Jahr
Salmonella spp.			
Escherichia coli			
Weitere			

## 11. Sensorik

Produktebeschreibung

Walliserspezialität zum Rohessen

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)

501 51 5

## 14. Verpackungsangaben

### 14.1 Produkt

Abmessungen des Produktes (cm) **am Stück**

Länge ca. 20cm

Breite ca. 12cm

Höhe ca. 7cm

Material Polyamide, Polyethylen

Bei Kunststoff-Verpackungen

Art der Kunststoffe, Aufbau von Folien

Bei Schutzgasverpackungen

Angabe der Gaszusammensetzung

*=> 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