

Produktespezifikation Lebensmittel

1. Stammdaten

Artikelbezeichnung Walliser Trockenspeck IGP
 Artikelnummer Zuber 7052
 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 zum Rohessen
 Obligatorische Zusatzangaben nach LmV* Kühl und trocken aufbewahren bei ca. 10°C
 Nettogewicht (Einfüllgewicht) 1.7kg
 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	97.50%	Schweiz		
Nitritpökelsalz	1.79%	Schweiz		
Zucker	0.47%	Österreich		
Gewürze	0.14%	EU / ASIEN		
Kräuter	0.08%	EU		

Reifekultur	0.00%	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	E250 / E252	
Emulgatoren	Nein		
Gelier-/Verdickungsmittel, Stabilisatoren	Nein		
Trennmittel	Nein		
Alkalien, Säuerungsmittel, Salze*	Nein		
Aromen* (künstliche, naturidentische, natürliche)	Nein		
Geschmacksverstärker*	Nein		
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	990 kJ (236 kcal)
Eiweiss	25.5 g
Kohlenhydrate	0.4 g
davon	
• Zucker	g
• mehrwertige Alkohole	g
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	
Fett	17 g
davon	
• gesättigte Fettsäuren	g
• Cholesterin	g
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	
Ballaststoffe	g
⇒ Nur für Speziallebensmittel, Nahrungsergänzungen und angereicherte Produkte	
Natrium	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 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/Urprung
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*	73.00%		SQTS	2 x pro Jahr
Asche				
Eiweiss*	20%		SQTS	2 x pro Jahr

Fett*	20%		SQTS	2 x pro Jahr
Gesättigte Fettsäuren*,*				
Cholesterin*				
Nahrungsfaser gesamt*				
Natrium*				
Natriumchlorid				
Kohlenhydrate*	0.30%		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	SQTS	2 x pro Jahr
Salmonella spp.			
Escherichia coli			
Weitere			

11. Sensorik

Produktebeschreibung

Walliserspezialität zum Rohessen

Aussehen/Farbe

Fleisch: Dunkel bis hellrot / Speck: Weiss

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)

514 51 5

14. Verpackungsangaben

14.1 Produkt

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

Länge ca. 40cm

Breite ca. 17cm

Höhe ca. 3cm

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