Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben	
Artikelnummer	Bigler AG: 7815 Lieferant:
Artikelbezeichnung	1/1 Roastbeef
Sachbezeichnung nach Schweizer Lebensmittelgesetzgebung	Rindfleischerzeugnis gekocht
Freigabedatum	10.03.2017

2. Adressen

2.1 Lieferant	
Vollständige Adresse	Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 3294 Büren an der Aare
Kontaktperson QS	Eugen Reichel
Tel-Nummer	032 352 00 38
Fax-Nummer	032 352 09 85
E-Mail	eugen.reichel@bigler.ch
Identitätskennzeichen CH: gemäss LKV Art. 30 und 31, EU: Identitäskennzeichen gemäss Verordnung (EG) Nr. 853/2004)	CH 319
Zertifizierungs-Standard	☒ ISO 9001 ☐ ISO 14001 ☒ FSSC 22000 ☐ IFS ☐ BRC ☐ Andere: _____ ☒ HACCP-Konzept ist vollständig vorhanden und es wird danach produziert

2.2 Hersteller	
Identisch mit Lieferant?	☐ Ja ☒ Nein (Falls identisch, müssen nachfolgende Angaben nicht erneut ausgefüllt werden)
Vollständige Adresse	Auf Anfrage
Kontaktperson QS	
Tel-Nummer	
Fax-Nummer	
E-Mail	
Identitätskennzeichen CH: gemäss LKV Art. 30 und 31, EU: Identitäskennzeichen gemäss Verordnung (EG) Nr. 853/2004)	
Zertifizierungs-Standard	☐ ISO 9001 ☐ ISO 14001 ☐ FSSC 22000 ☐ IFS ☐ BRC ☐ Andere: _____ ☐ HACCP-Konzept ist vollständig vorhanden und es wird danach produziert

3. Allgemeine Deklarationsangaben		
Erforderliche Zusatzangaben nach LKV Art. 2	Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C Hergestellt in der Schweiz	
Hergestellt in:	Schweiz	
Temperaturhinweis Verkauf	☒ Gekühlt aufbewahren bei max. + 5°C ☐ Ohne Kühlung haltbar ☐ Tiefgekühlt aufbewahren bei mind. -18°C ☐ _____	
Gewichtsangaben	Nettogewicht: ca. 1.0kg ☐ Fixgewichtige Ware ☒ Gewichtsvariable Ware ☐ Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen	
Verwendungs- und Zubereitungshinweis	☒ Produkt ist genussfertig ☐ Produkt muss zubereitet werden Zubereitungsart: _____	
Labels (gilt ausschliesslich für das spezifizierte Produkt)		Zertifizierungsstelle:
	☐ aha	
	☐ Bio Suisse	
	☐ BIO Knospe	
	☐ BIO SUISSE Knospe	
	☐ EU/CH-BIO	
	Berg/Alp (gemäss Berg- und Alpverordnung BAIV) ☐ Berg ☐ Alp	
	GUB/GGA ☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (z.B. AOC, AOP, DOP) ☐ geschützte geografische Angabe (z.B. ggA, IGP)	
	☐ MSC	
	☐ ASC	
	☐ Suisse Garantie	
	☐ IP Suisse	
	☐ Aus der Region Region: _____	
	☐ RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) ☐ SG IP (Segregated Identity Preserved) ☐ SG (Segregated) ☐ MB (Mass Balance) ☐ B&C (Book and Claim)	
	☐ Andere: _____	
	☐ Keines / kein lizenziertes Produkt	

4. Haltbarkeiten	
Garantierte Gesamthaltbarkeit ab Herstellungs- / Abpackdatum	16 Tage
Garantierte Gesamthaltbarkeit ab Auslieferung / Anlieferung	12 Tage

5. Lager- und Transportbedingungen	
Lagerbedingungen (Temperatur, Licht etc.)	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C
Transportbedingungen (Temperatur, Licht etc.)	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C

6. Produktbeschreibung	
Produktebeschrieb	Roastbeef ganz am Stück
Aussehen / Farbe	Appetitliche Farbe, schöner Glanz
Schnittbild	Klares, leuchtendes Schnittbild
Geruch	Aromatisch und harmonisch nach Fleisch und Gewürzen
Geschmack	Aromatisch und harmonisch fleischig
Konsistenz / Textur	Zart, Saftig

7. Verpackungsangaben		
7.1 Produkt		
Verpackungsart (z.B. MAP, Hochvakuum etc.)	Vakuum verpackt	
Material der Verpackung	Verpackungsbestandteil z.B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material (möglichst genaue Angaben zu Zusammensetzung, Kunststoff-Typen etc.
Abmessungen der Verpackung CU	Länge: _____ Breite: _____ Höhe: _____	
Tara der leeren Verpackung (CU)	-	
Bruttogewicht	-	
Etikettierung	Info- und Preisetikette	
EAN Code CU	-	
Konformitätserklärung	Eine Konformitätserklärung oder eine gleichwertige Bestätigung vom direkten Lieferanten liegt vor, die die Eignung der Verpackung unter Berücksichtigung der Haltbarkeitsdauer, der Aufbewahrungstemperatur und des Verwendungszweckes (z.B. als Backform) bestätigt ☐ Ja ☒ Nein	
7.2 Logistik		
Gebindetyp (z.B. E2, BN)	E2 Gbeinde / karton	
Anzahl CU pro TU	Nach Bedarf des Kunden Bei Änderung der Liefereinheit ist die Bigler AG sofort schriftlich zu orientieren.	
Abmessung der Bestelleinheit TU	Länge: _____ Breite: _____ Höhe: _____	
Tara TU	-	
EAN Code TU	-	

8. Herstellung und Zusammensetzung

8.1 Herstellprozess	
Kurzbeschreibung	Rindlfeisch gegart und vakuumiert

8.2 Zusammensetzung

- Zutaten sind in mengenmässigen absteigender Reihenfolge aufzuführen.
- Namensgebende oder besonders hervorgehobene Zutaten sind mit %-Angaben anzugeben (QUID-Regel).
- Für Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. Fleisch- und Eierprodukte), ist die Herkunft und Haltungsart anzugeben
- Bei Ölen und Fetten ist der pflanzliche Ursprung anzugeben (z.B. Raps).
- Palmöl: %-Mengenangabe / Herkunft sowie Zertifizierungsmethode angeben

Richtlinien für den Einkauf von Lebensmitteln

Die folgenden Bestimmungen gelten zusätzlich zu den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen:
Palmöl = Die Bigler AG fordert von seinen Lieferanten, dass das verwendete Palmöl oder deren Derivate von Kooperativen oder Händlern stammen, welche Mitglied beim Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) sind. Das verwendete Palmöl oder deren Derivate müssen mindestens aus den Nachhaltigkeitsstufen RSPO Mass Balance oder RSPO Segregated stammen.
Eier = Die Bigler AG akzeptiert nur Artikel, in welchen die Eier aus Boden- oder Freilandhaltung stammen. Auf zusammengesetzten Produkten muss bei einer Eierzutat die Haltungsart in Klammern angegeben werden.

Zutaten	**Anteil in %**	**Herkunftsland**	**Falls Bestandteil pflanzlich, Pflanzenart angeben**
Rindfleisch (Rindsunterspälte)		Schweiz	
Kochsalz			
Tomatenpulver			
Hefe			
Gewürze			
Traubenzucker			
Maltodextrin			
Aromen			
Ferment			
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure und E301			
Säureregulator: E331			

9. Zutaten und Zusatzstoffe				
Gattungsbezeichnung	**Im Produkt enthalten?**	**E-Nr.**	**Bezeichnung**	**Aus tierischen Produkten hergestellt?**
Konservierungsmittel/-stoffe	☐ ja ☒ nein			
Antioxidationsmittel/ Antioxydant	☒ ja ☐ nein	E300, E301	Ascorbinsäure, Natriumascorbat	Nein
Säuerungsmittel	☐ ja ☒ nein			
Säureregulatoren	☒ ja ☐ nein	E331	Natriumcitrat	Nein
Trennmittel / Antiklumpmittel	☐ ja ☒ nein			
Emulgatoren	☐ ja ☒ nein			
Schmelzsalze	☐ ja ☒ nein			
Geschmacksverstärker	☐ ja ☒ nein			
Überzugsmittel	☐ ja ☒ nein			
Feuchthaltemittel	☐ ja ☒ nein			
Modifizierte Stärken	☐ ja ☒ nein			
Packgase	☐ ja ☒ nein			
Backtriebmittel	☐ ja ☒ nein			
Stabilisatoren	☐ ja ☒ nein			
Verdickungsmittel	☐ ja ☒ nein			
Mehlbehandlungsmittel	☐ ja ☒ nein			
Farbstoffe	☐ ja ☒ nein			
Süssungsmittel/-stoffe	☐ ja ☒ nein			
Aromen inkl. Angabe der Gruppe (natürliche, naturidentische und künstliche Aromastoffe; Aromaextrakte, Reaktionsaromen und Raucharomen)	☐ ja ☒ nein			
Weitere Zusatzstoffe	☐ ja ☒ nein			

10. Nährwerte		
100g enthalten:		
Brennwert / Energiewert	534 128	kJ kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	6 2	g g
Kohlenhydrate davon Zucker	<1 <0.5	g g
Ballaststoffe	<0.5	g
Eiweiss	24	g
Salz	1.5	g (Salz = NaCl x 2.5)
Natrium		g
Kochsalzdeklaration	1.5	%
☐ Werte sind analytisch bestimmt	☒ Werte sind berechnet	

11. Untersuchungen

11.1 Physikalische und chemikalische Untersuchungen

Parameter	**Wert**	**Einheit**	**Schwankungs-bereich**	**Methode**	**Häufigkeit**
Gesamteiweiss		%			
Kohlenhydrate davon Zucker		% g/100g			
Natrium		mg/100g			
Kochsalzgehalt		%			
Fett davon gesättigte Fettsäuren		% g/100g			
Nahrungsfasern		g/100g			
Q2 Wert					
Bindegewebeeiweiss		%			
Wasser		%			
a_w-Wert					
Weitere:					

11.2 Mikrobiologische Grenzwerte

Parameter	**Richtwert/ Grenzwert**	**Einheit**	**Methode**	**Häufigkeit**
Aerobe, mesophile Keime		...		
Escherichia coli		...		
Enterobacteriaceae		...		
Enterokokken		...		
Koagulase positive Staphylokokken		...		
Salmonellen		...		
Listeria monocytogenes		...		
Clostridium perfringens		...		
Campylobacter		...		
Pseudomonaden		...		
Sulfitred. Clostridien		...		
Weitere:				

12. Allergene und Lebensmittelintoleranzen				
Zutaten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können	**Enthält (in der Rezeptur)**	**Kann enthalten ***	**Enthält nicht**	**Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Sojamehl) In welcher Zutat vorhanden?**
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Milch (inkl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Hartschalenobst (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO_2 angegeben	☐	☐	☒	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒	

**Gemäss gesetzlichen Vorgaben*

13. Weitere Angaben

13.1 Zusätzliche Angaben für Wursthüllen	
☐ gefärbt	☐ nicht gefärbt
☐ zum Verzehr geeignet	☐ nicht zum Verzehr geeignet
☐ behandelt	☐ unbehandelt
Angewendetes Behandlungsverfahren (z.B. Flüssigrauch)	
Rohstoff (Tierart) Wursthülle	

13.2 Zusätzliche Angaben für Fisch / Krebs- und Weichtieren		
☐ aus Zucht	☐ Wildfang	☐ Binnenfischerei
Fangmethode / -art		
Fanggebiet		
Spezie (lateinischer Name)		

13.3 Zusätzliche Angaben für Eier und Eiprodukten		
Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus:		
☐ Freilandhaltung	☐ Bodenhaltung	☐ Käfighaltung
Haltungsart kontrolliert von:		

13.4 Zusätzliche Angaben für Gemüse und Früchte		
Produktionsart:		
☐ Hors sol	☐ Gewächshaus	☐ Freiland

13.5 Zusätzliche Angaben für Fette und Öle		
Falls Palmöl im Produkt vorhanden ist, ist dieses aus nachhaltiger Produktion?	☐ ja	☐ nein
Nachhaltigkeitsstufe RSPO	☐ Book and Claim ☐ Segrated	☐ Mass Balance ☐ Identity Preserved
%- Anteil am Gesamtprodukt		

13.6 Zusätzliche Angaben für Soja		
Bei Einsatz von Soja als Futtermittel, ist dieses aus nachhaltiger Produktion? (z.B. nach Basler Kriterien, RTRS, etc.	☐ ja	☐ nein
Nachhaltigkeit von Soja kontrolliert durch:		

14. Angaben zu speziellen Technologien

14.1 Gentechnologie		
Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer Gesetzgebund (LKV Art. 2 Abs. 1 Bst o. und VGVL Art. 7) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren	☐ ja	☒ nein
Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden.	☐ ja	☒ nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja" beantwortet wurde:		

14.2 Bestrahlung		
Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten	☐ ja	☒ nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja" beantwortet wurde:		

14.3 Nanotechnologie		
Dieses Produkt und/oder die Verpackung enthalten nanotechnologische Bestandteile	☐ ja	☒ nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja" beantwortet wurde:		

15. Qualitätsicherung / HACCP / Rückverfolgbarkeit

	ja	**nein**
Ist für die Herstellung des Produkts ein HACCP-Konzept vorhanden?	☐	☐
Durchläuft das Rohmaterial einen Metalldetektor?	☐	☐
Detektionsgrösse: Stainless Steel SS: _____ mm Eisen FE: _____ mm Non FE: _____ mm		
Besteht ein System zur Vermeidung von Glas- und Hartplastik-Verunreinigung?	☐	☐
Ist ein Rückstellmuster- Lager vorhanden?	☐	☒
Die Rückverfolgbarkeit des Rohmaterials (gem. Zusammensetzung) ist gewährleistet anhand von: ☐ Chargencode ☐ Verbrauchsdatum ☐ _____		
Warenlos : Ort der Angabe		
Losnummer Beispiel		
Sind die Rohstofflieferanten nach GFSI Standard zertifiziert?	☐	☐

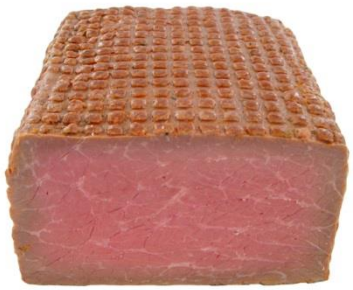
16. Besonderes / Zusätzliche Informationen

17. Bestätigung durch den Lieferant

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 Produkts müssen umgehend dem zuständigen Qualitätsverantwortlichen der Bigler AG schriftlich mitgeteilt werden.

Das Dokument ist unbeschränkt bis auf Widerruf gültig.

Ausgefüllt von:	L. Bigler
Ort, Datum: Unterschrift:	Büren an der Aare, 10.03.2017 _____
Beilagen:	

18. Bilder