



## 1. Allgemeine Angaben

22.04.16

<b>Artikel-Bezeichnung</b>	<b>Zipania</b>		
<b>Artikel - Nummer</b>	<b>7000</b>	<b>EAN Code</b>	7 640117 640008
<b>Sachbezeichnung gemäss LMV</b>	Mandel Backmasse mit 9% Mandeln		
<b>Hersteller / Ursprung</b>	Backaldrin Suisse AG, Neumühle Töss, Winterthur, Schweiz		

## 2. Produktbeschreibung

## 2.1. Anwendungshinweis

Die Mandel-Füllmasse (Backmasse) lässt sich direkt in Gebäcke einarbeiten und bewirkt eine verlängerte Frische des Gebäcks. Sie kann auch mit weiteren Rohstoffen vermischt und anschliessend weiter verarbeitet werden.

## 2.2. Sensorische Merkmale

Qualitätsrelevante sensorische Merkmale (z.B. Aussehen, Geschmack, Konsistenz etc.).

Merkmal	Ergebnis
Struktur / Aussehen	pastöse Struktur, ganz leicht körnig
Farbe	gelblich
Geruch	süsslich nach Mandeln, leicht nach Bittermandeln
Konsistenz	pastöse

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

 Ja

 Nein

## 2.3. Lieferform / Verpackungsart

<b>Verkaufseinheit</b>	12,5 kg
<b>Verpackungsgrösse</b>	12,5 kg
<b>Palettengrösse</b>	550 kg
<b>Gebindeart</b>	Kessel
<b>Verpackungsmaterial</b> (Primärverpackung)	PP

## 2.4. Produktehandling

<b>Transportbedingungen</b>	trocken, kühl
<b>Lagerbedingungen</b>	trocken, kühl ca. 10°C
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum</b> (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	150 Tage ab Produktion
<b>Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung</b> (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	100 Tage
<b>Datierungstyp</b>	Offen



<b>Produktehandling</b> (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	Nach Gebrauch sofort wieder verschliessen Nicht mit unsauberen und nassen Arbeitsgeräten Produkt entnehmen
---	---

### 3. Zusammensetzung

#### 3.1. Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäss LMG)

- Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

Zutaten	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Zucker	EU	
Edelsoja	CA	
Wasser	CH	
Mandeln	USA / EU	9 %
Weizenstärke	CH / EU	
Invertzucker	EU	
Zitronen	EU	
Kochsalz	CH / EU	
Glukose	EU	
Feuchthaltemittel (Sorbit)	EU	
Bittermandeln	USA	
Konservierungsmittel (Sorbinsäure)	EU / USA	
Aromen	EU	
Säuerungsmittel (Zitronensäure)	USA	

#### 3.2. Deklaration von allergenen Zutaten (inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen, sowie Allergene die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können).

Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)	kann
	ja	nein		
<b>Glutenhaltiges Getreide</b> wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	X		Weizenstärke	
<b>Milch</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		X		
<b>Eier</b> und daraus hergestellte Produkte		X		
<b>Fische</b> und daraus hergestellte Produkte		X		
<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Produkte		X		
<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Produkte	X		Sojabohnen	
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte		X		
<b>Hartschalenobst</b> wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne,	X		Mandeln - kann Spuren von Haselnüssen enthalten	X



Pistazien und daraus hergestellte Produkte			
<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		X	
<b>Sulfite</b> (E220-224/226-228) (> 10mg/kg)		X	
<b>Lupine</b> und Lupinenerzeugnisse		X	
<b>Senf</b> und Senferzeugnisse		X	
<b>Weichtiere</b> und Weichtiererzeugnisse		X	

#### 4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV); Durchschnittswerte

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss	11.0 g	KJ	1407
Kohlenhydrate	55.4 g	Kcal	336
Fett	9.1 g		
Wasser	17.0 g		

X Werte sind berechnet: (Souci-Fachmann-Kraut) (Richemont Kollektion)

Werte sind analytisch bestimmt

**Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?**

Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig

X Ja

Nein

**Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil?**

Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig

X Ja

Nein

**Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?**

Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig

X Ja

Nein

**Ist das Produkt vegan / vegetabil?**

Keine Zutaten tierischer Herkunft

X Ja

Nein

#### 5. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet

X Artikelnummer

X Mindesthaltbarkeitsdatum

X Produktionscode



.....

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar

(Rohstoffe tierischen Ursprungs, Rohstoffe mit Risiko einer GVO-Kontamination etc.)

X Ja

Nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert

X Ja

Nein

#### 6. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden

X Ja

Nein

Ist ein Rückstellmuster vorhanden?

X Ja

Nein

BRC Zertifizierung

X Ja

Nein



## 7. Mikrobiologische Kennzahlen

Werden am Produkt mikrobiologische Kontrollen durchgeführt?

Ja

Nein

Wenn Ja, was wird kontrolliert?

Mikroorganismus	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*
Aerobe mesophile Keime	gemäss HyV Schweiz		Gesetzl. Intervall
Hefen	gemäss HyV Schweiz		Gesetzl. Intervall
Schimmel	gemäss HyV Schweiz		Gesetzl. Intervall
Staphylokokken	gemäss HyV Schweiz		Gesetzl. Intervall

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt

Ja

Nein

## 8. Chemische und physikalische Kennzahlen

Werden am Endprodukt chemische / physikalische Kontrollen durchgeführt?

Ja

Nein

Wenn Ja, was wird kontrolliert?

Untersuchter Stoff	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*
Zucker	gemäss HyV	Brix	1
	gemäss HyV		
	gemäss HyV		

\* Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) \_\_\_ x pro Jahr, (3) auf Anweisung, (4) \_\_\_\_\_

## 9. GVO / Bestrahlung

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?

Ja

Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden?

Ja

Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen welche gentechnisch verändert wurden?

Ja

Nein

## 10. Bestätigung

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version (inkl. den bestehenden resp. kommenden Ergänzungen/Änderungen). Im Rahmen von Produktentwicklungen behalten wir uns kleinere Anpassungen vor.

Winterthur, 22.04.16/MK

backaldrin Suisse AG

Marco Kuriger