

1. Allgemeine Angaben

erstellt 14.12.2017

Artikel-Bezeichnung	Maismehl CEASAN oP		Pistor Art. 626
Artikel - Nummer	7400	EAN Code	7 640117 644006
	7405		7 640117 644051
Sachbezeichnung gemäss LMG	Konzentrat Mehlvormischung für Süssgebäcke		
Hersteller / Ursprung	Backaldrin Suisse AG		

2. Produktbeschreibung**2.1. Anwendungshinweis**

Diese Konzentrat Backvormischung muss mit weiteren Rohstoffen gemäss Rezeptur aufgemischt und zu feinen Süssbroten oder Süssgebäcken verbacken werden.

2.2. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Ergebnis
Struktur / Aussehen	Mehl
Farbe	hell mit leicht gelblichem Einschlag
Geruch	Süsslich
Konsistenz	Pulvrig

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

 Ja

 Nein
2.3. Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit	10 kg / 25 kg
Verpackungsgrösse	10 kg / 25 kg
Palettengrösse	500 kg
Gebindeart	Papiersack
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	Papiersack

2.4. Produktehandling

Transportbedingungen	trocken, kühl
Lagerbedingungen	trocken, kühl ca.
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	180 Tage ab Produktion
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	100 Tage
Datierungstyp	Offen
Produktehandling (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	nach Gebrauch sofort wieder verschliessen Nicht mit unsauberen und nassen Arbeitsgeräten Produkt entnehmen



3. Zusammensetzung

3.1. Zutatenliste

- Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

Zutaten	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Weichweizen	CH / EU / USA	
Zucker	CH / Arg	
Maismehl	EU	20 %
Magermilchpulver	CH / EU	
Rapsöl (Suisse Garantie)	CH	
Dextrose	EU	
Stabilisator (Guarmehl)	CH / EU	
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E 300)	EU / USA	
Enzyme	EU	

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		
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	X		Weizenmehl	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)	X		Milchpulver	
Eier und daraus hergestellte Produkte		X	- kann Spuren von Eipulver enthalten	x
Fische und daraus hergestellte Produkte		x		
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		x		
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		x	- kann Spuren von Soja enthalten	x
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		x		
Hartschalenobst wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte		x	- kann Spuren von Mandeln und/oder Haselnüssen enthalten	x
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte		x		
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		x		
Senf und Senferzeugnisse		x		
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x		
Sulfite (E220-224/226-228)		x		



4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV); Durchschnittswerte

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Fett	3.7 g	KJ	1499
-Fettsäuren gesättigte	1.4 g	Kcal	358
Kohlenhydrate	72.0 g		
-Zucker	26,0 g		
Eiweiss	9.2 g		
Natrium			
Salz			
Ballaststoffe	4.4 g	Wasser	15,0 g

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

Ja Nein

Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig

Ja Nein

Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig

Ja Nein

Ist das Produkt vegan / vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft

Ja Nein

5. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet

Artikelnummer Mindesthaltbarkeitsdatum Produktionscode

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar

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

Ja Nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert

Ja Nein

6. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden

Ja Nein

Ist ein Rückstellmuster vorhanden?

Ja Nein

BRC Zertifizierung

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		Gesetzl. Intervall
Hefen	gemäss HyV		Gesetzl. Intervall
Schimmel	gemäss HyV		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*
Mehlmischung	gemäss HyV	Sieb < 4mm	1

* 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, 14.12.2017/MK

backaldrin Suisse AG

Marco Kuriger

-- ersetzt Produktspezifikation vom 01.09.2016