

**1. Allgemeine Angaben**

erstellt 25.04.2016

Artikel-Bezeichnung	Maismehl CEASAN Naturel		
Artikel - Nummer	7401	EAN Code	7 640117 644045
Sachbezeichnung gemäss LMV	Konzentrat Mehlvormischung für Süssgebäcke		
Hersteller / Ursprung	backaldrin Suisse AG, Neumühlestrasse 40, Winterthur, Schweiz		

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

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
Verpackungsgrösse	10 kg
Palettengrösse	500 kg
Gebindeart	Papiersack
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	Papiersack

2.4. Produktehandling

Transportbedingungen	trocken, kühl
Lagerbedingungen	trocken, kühl
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	120 Tage ab Produktion
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	90 Tage
Datierungstyp	offen



Produktehandling (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	Nach Gebrauch sofort wieder verschliessen Nicht mit unsauberen und nassen Arbeitsgeräten Produkt entnehmen Bitte nicht in warmen Räumen lagern
---	--

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
Weizenmehle IP Suisse	CH	
CH Zucker	CH	
Maismehl IP Suisse (Meyerhans Mühlen)	CH	20%
Magermilchpulver	CH	
Weizenkleber	Asien	
Weizenstärke	EU	
pflanz. Fetter (ungehärtet) Palm	Asien	
Dextrose	EU	
Gerstenmalzmehl	EU	
Acerolapulver	EU / USA	
Enzyme	EU / Asien	

3.2. Deklaration von allergenen Zutaten

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		
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 oder Haselnüssen enthalten	X
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte		X		
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		X		



Senf und Senferzeugnisse		X	
Sulfite (E220 – 224, 226 – 228) (> 10mg/kg)		X	
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X	

4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV); Durchschnittswerte

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss	8.9 g	KJ	1607
Kohlenhydrate	74.0 g	Kcal	384
Fett	3.8 g		
Ballaststoffe	0.6 g		
Wasser	13.0 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		Gesetz. Intervall
Hefen	gemäss HyV		Gesetz. Intervall
Schimmel	gemäss HyV		Gesetz. 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*
Mehlmischungen	gemäss HyV	Sieb	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, 25.04.2016/MK

Marco Kuriger

-- ersetzt Spezifikation vom 05.10. 2014