

1. Allgemeine Angaben

erstellt 08.01.10

Artikel-Bezeichnung	Extenso Gold Mehlmischung		
Artikel - Nummer	7530	EAN Code	7 640117 645300
Sachbezeichnung gemäss LMG	Brotbackmischung		
Hersteller / Ursprung	Hauser & Cie AG, Neumühle Töss, Winterthur, Schweiz		

2. Produktbeschreibung**2.1. Anwendungshinweis**

Dies Back-Mischung / -Vormischung muss mit weiteren Rohstoffen gemäss Rezeptur aufgemischt und verbacken werden.

2.2. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Ergebnis
Struktur / Aussehen	Mehl mit Kernen
Farbe	leicht dunkel
Geruch	neutral
Konsistenz	pulvrig

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

 Ja

 Nein
2.3. Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit	25 kg
Verpackungsgrösse	25 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)	180 Tage
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	150 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 (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
Weizenmehl	EU	
Dinkelvollkornmehl	CH / EU	
Roggenmehl	CH / EU	
Haferkleie	CH / EU	
Sonnenblumenkerne	RO	
Salz	CH / EU	
Roggensauerteig	EU	
Stabilisator (Guarmehl)	CH / EU	
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)	EU / USA	
Enzyme	EU	

3.2. Deklaration von allergenen Zutaten

Kategorie	Ist im Produkt $\geq 1g/kg$ 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		Weizen-, Roggen-, Dinkelmehl, Haferkleie	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		X	Milchpulver	X
Eier und daraus hergestellte Produkte		X		
Fische und daraus hergestellte Produkte		X		
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		X		
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		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 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	11.9 g	KJ	1435
Kohlenhydrate	61.1 g	Kcal	343
Fett	4.5 g		
Ballaststoffe	6.4 g		
Wasser	14.0 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 / BestrahlungWurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt? Ja NeinEnthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden? Ja NeinEnthält 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, 08. Januar 2010/RH/se

Hauser & Cie AG

Robert Hauser

-- erstellt am 08.01.10