

1. Allgemeine Angaben

erstellt 13.01.10

Artikel-Bezeichnung	Kartoffelbrotmischung dunkel		
Artikel - Nummer	7541	EAN Code	7 640117 645416
Sachbezeichnung gemäss LMG	Brot Backmehlmischung		
Hersteller / Ursprung	Hauser & Cie AG, Neumühle Töss, Winterthur, Schweiz		

2. Produktbeschreibung**2.1. Sensorische Merkmale**

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

Merkmal	Ergebnis
Struktur / Aussehen	Mehl
Farbe	dunkel
Geruch	salzig
Konsistenz	mehlig

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

 Ja Nein**2.2. Lieferform / Verpackungsart**

Verkaufseinheit	25 kg
Verpackungsgrösse	25 kg
Palettengrösse	500 kg
Gebindeart	Papiersäcke
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	Papiersäcke

2.3. 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
Weizenmehle	CH / EU	
Magermilchpulver	CH / EU	
Kartoffelflocken	CH	5%
Salz (unjodiert)	CH	
Roggensauerteig	EU	
pflanz. Fett ungehärtet	Asien	
Stabilisator (Guarmehl)	CH / EU	
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)	EU / USA	
Enzyme	EU	

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, Roggenmehl	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)	X		Magermilchpulver	
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	12.3 g	KJ	1365
Kohlenhydrate	63.5 g	Kcal	326
Fett	2.5 g		
Ballaststoffe	5.3 g		
Wasser	14.0 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 Ja X 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 Ja X 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? X 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 X 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, 13. Januar 2010/RH/se

Hauser & Cie AG

Robert Hauser

- ersetzt Spezifikation vom 19.06.08