

**1. Allgemeine Angaben**

erstellt 23.12.09

<b>Artikel-Bezeichnung</b>	<b>Kürbiskernen Mix 50%</b>		
<b>Artikel - Nummer</b>	<b>7555</b>	<b>EAN Code</b>	7 640117 645553
<b>Sachbezeichnung gemäss LMV</b>	Brotbackvormischung		
<b>Hersteller / Ursprung</b>	Backaldrin Suisse AG, Neumühlestrasse 40, Winterthur, Schweiz		

**2. Produktbeschreibung****2.1. Anwendungshinweis**

Diese Back –Mischung / -Vormischung muss mit weiteren Rohstoffen gämass Rezeptur aufgemischt und verbacken werden.

**2.2. Sensorische Merkmale**

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

Merkmal	Ergebnis
Struktur / Aussehen	Mehl mit Schrotten und Kernen
Farbe	hell, mit grünen Kürbiskernen
Geruch	neutral, leicht salzig
Konsistenz	mehlig und schrotig mit Kernen

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

 Ja Nein**2.3. Lieferform / Verpackungsart**

<b>Verkaufseinheit</b>	25 kg
<b>Verpackungsgrösse</b>	25 kg
<b>Palettengrösse</b>	500 kg
<b>Gebindeart</b>	Papiersack
<b>Verpackungsmaterial</b> (Primärverpackung)	Papiersack

**2.4. Produktehandling**

<b>Transportbedingungen</b>	trocken, kühl
<b>Lagerbedingungen</b>	trocken, kühl
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum</b> (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	180 Tage ab Produktion
<b>Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung</b> (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	90 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 Bitte kühl stellen, da nicht konserviert
---	---

### 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 / - schrot	CH / USA	
Kürbiskernen	EU / USA	
Roggenmehl / -schrot	CH / EU	
Haferflocken	CH / EU	
Salz	CH / EU	
Verdickungsmittel (Guarkernmehl)	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		
<b>Glutenhaltiges Getreide</b> wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	X		Weizenmehl, Grahamschrot, Roggenmehl, Roggenschrot, Hafer	
<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	- kann Spuren von Soja enthalten	X
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte		X		
<b>Hartschalenobst</b> wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte		X		
<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Produkte		X		
<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		X		
<b>Senf</b> und Senferzeugnisse		X		
<b>Sulfite</b> (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	13.4 g	KJ	1508
Kohlenhydrate	55.5 g	Kcal	360
Fett	8.2 g		
Ballaststoffe	4.6 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		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
	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, 07. April 2017/MK

backaldrin Suisse AG

Robert Hauser

-- ersetzt Spezifikation vom 23.12.2009