

1 Allgemeine Angaben (General)

| | | | |
|---|--|--|---------------|
| PPAG Artikelnummer (PPAG Item no) | 10470 | Zolltarifnummer (Customs tariff no) | 1902.1110 |
| PPAG Artikelbezeichnung (PPAG Product name) | BSCHÜSSIG ass. Ktn 5x7xB500g -10523 BSCHÜSSIG Nudeln gestreut 4mm 3Ei (13.5%) B500g .705 -10529 BSCHÜSSIG Hörnli mittel 3Ei (13.5%) B500g .705 -10532 BSCHÜSSIG Hörnli grob 3Ei (13.5%) B500g .705 -10551 BSCHÜSSIG Müscheli 3Ei (13.5%) B500g .705 -10548 BSCHÜSSIG Spaghetti 3Ei (13.5%) B500g .705 -10543 BSCHÜSSIG Spiralen 3Ei (13.5%) B500g .705 | | |
| Kunde Artikelnummer (Customer Item no) | 5368 | | |
| Kunde Artikelbezeichnung (Customer Product name) | Bschüssig assortiert 7x500g | | |
| EAN-Code CU | 7640120090807 | EAN-Code TU | 7640120090814 |

| | |
|---|--|
| GLN (global location number) | 7640120090005 |
| Name (Name) | Pasta Premium AG |
| Adresse (Street address) | Breitenstrasse 2B |
| PLZ / Ort (Postcode / Location) | 8500 Frauenfeld, Schweiz |
| Ansprechpartner(in) (Contact person) | Customer service |
| Telefon-Nr (Phone) | +41 52 723 31 11 |
| E-Mail (Mail) | customerservice@pasta-premium.com |

2 Produktbeschreibung (Product description)

| | |
|---|-----------------------------|
| Verkehrsbezeichnung (Legal denomination) | Eier Teigwaren (Eggs pasta) |
| Hergestellt in (Made in) | Schweiz (Switzerland) |
| Verarbeitet in (Processed in) | Schweiz (Switzerland) |
| Abgepackt in (Packed in) | Schweiz (Switzerland) |

3 Labels und Zertifizierungen (Labels and certifications)

| Kriterium (Property) | Antwort (Answer) | | |
|---|---|----------------------------------|---|
| Knospe mit Zusatz „Bio“ (Knospe with addition "Bio") | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | Lizenzgeber (Licensor) | Kontrollorganisation (Control organisation) |
| Bio nach der Schweizer Bio Verordnung (Bio certificate CH) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | --- | --- |
| Bio nach der EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (Bio certificate EU) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | | |
| Bio Suisse (Bio Suisse) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | | |
| Culinarium, Region Ostschweiz AdR (Culinarium, Region Ostschweiz AdR) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | | |
| UrDinkel (UrDinkel) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | | |
| Kosher (Kosher) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | | |
| HALAL (HALAL) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | | |
| Fairtrade / Max Havelaar Zertifikat | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | | |

| | |
|---|---|
| (Fairtrade / Max Havelaar certificate) | |
| UTZ Zertifikat (UTZ certificate) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) |
| IFS Food Zertifikat (IFS Food certificate) | <input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No) |

4 Vegetarier Angaben (Vegetarism)

| Kriterium (Property) | Antwort (Answer) | Beschreibung (Description) |
|--|---|---|
| Ovo-lacto-vegetarisch (ovo-lacto-vegetarian) | <input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No) | Keine Zutaten tierischer Herkunft enthaltend, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Milchzucker), Eiern, Eibestandteilen oder Honig (Product contains no ingredients of animal origin except milk, eggs or honey) |
| Ovo-vegetarisch (ovo-vegetarian) | <input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No) | Keine Zutaten tierischer Herkunft enthaltend, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig (Product contains no ingredients of animal origin except eggs or honey) |
| Lacto-vegetarisch (lacto-vegetarian) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | Keine Zutaten tierischer Herkunft enthaltend, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig (Product contains no ingredients of animal origin except milk or honey) |
| Vegan (Vegan) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | Keine Zutaten tierischer Herkunft enthaltend (Product contains no ingredients of animal origin) |

5 Zusammensetzung (Ingredients)

| Name (Name) | [%] | E-Nummer (E number) | Ursprungsland (Country of origin) |
|--|-----|---------------------|---|
| Hartweizengriess (Durum wheat semolina) | 88 | --- | Kanada, USA, Europa (Canada, USA, Europa) |
| Vollei Freiland flüssig (Free-range eggs liquid) | 12 | --- | Schweiz (Switzerland) |

6 Nährwerte (Nutrition labelling)

| Quelle der Werte (Source of data) | EH (Unit) | berechnet aus (calculated from) |
|---|-----------|---|
| | | <input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml |
| kJ (Kilojoules) | kJ | 1520 |
| kcal (Kilocalories) | kcal | 361 |
| Fett (Fat) | g | 3 |
| Gesättigte Fettsäuren (Saturated fatty acids) | g | <1 |
| Kohlenhydrate (Carbohydrates) | g | 67 |
| Zucker (Sugar) | g | 1 |
| Ballaststoffe (Total dietary fibres) | g | 3.5 |
| Eiweiss (Protein) | g | 14 |
| Salz (= Natrium x 2.5) (Salt (= sodium x 2.5)) | g | <0.5 |

7 Zubereitungsempfehlung (Cooking instruction)

| | | |
|--|--|--|
| Zubereitungsempfehlung (Cooking instruction) | Teigwaren in gesalzenem Wasser kochen, gelegentlich umrühren und ab --- Minuten die Bissfestigkeit prüfen (Cook pasta in salted water, stir from time to time and check the consistency from --- minutes) | <input checked="" type="checkbox"/> im Topf (in a pot) |
|--|--|--|

8 Sensorik (Sensoric)

| Parameter (Property) | Beschreibung (Description) |
|--------------------------|--|
| Aussehen (Appearance) | Glatt (Smooth) |
| Farbe (Colour) | Gelblich (Yellowish) |
| Geruch (Odour) | Frisch, nach Eier Teigwaren ohne Fremdgeruch (Typical of pasta, wheat-like, no off-flavour) |
| Geschmack (Taste) | Frisch, nach Eier Teigwaren ohne Fremdgeschmack (Typical of pasta, wheat-like, no off-taste) |
| Konsistenz (Consistency) | Hart (Hard) |

9 Allergene und weitere wichtige Bestandteile (Allergens & Other Components of Interest)

| Enthält das Produkt Material aus (Does this product contain material made from) | Kreuzkontamination möglich (Cross contact possible) | | | | | |
|--|---|-------------------------------------|---|-------------------------------------|--------------------------|--|
| | Ja (Yes) | Nein (No) | wenn ja, bitte spezifizieren (If yes, please specify) | Ja (Yes) | Nein (No) | Max. Menge (mg/kg) (Max. amount (mg/kg)) |
| Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Cereals containing gluten and products thereof) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Weizen (Wheat) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (Crustaceans and products thereof) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Eier und Eierzeugnisse (Eggs and products thereof) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Vollei (Whole egg) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Fisch und Fischerzeugnisse (Fish and products thereof) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (Peanuts and products thereof) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Soja und Sojaerzeugnisse (Soy and products thereof) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <25 mg/kg |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Lactose) (Milk and products thereof (incl. lactose)) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew-kerne, Paranuss, Pekanuss, Macadamianuss, Queenslandnuss, Pistazien (Nuts and products thereof: almonds, hazelnuts, cashew nuts, para nut, peca nut, macadamia nut, queensland nut, pistachio) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse (Celery and products thereof) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Senf und Senferzeugnisse (Mustard and products thereof) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse (Sesame seeds and products thereof) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| | | | | | | |
|--|--------------------------|-------------------------------------|-----|--------------------------|--------------------------|--|
| Sulfit (E220 - E228) > 10 mg/kg Sulphite (E220 – E228) > 10 mg/kg Bitte Sulfitgehalt angeben (Sulphite content) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | ppm | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Lupinen und Lupinenerzeugnisse (Lupines and products thereof) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Weichtiere und deren Erzeugnisse: Schnecken, Austern, Muscheln, Kalamare (Molluscs and products thereof: snails, oysters, mussels, calamari) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| Wurde das Produkt aus oder mit einem der folgenden Rohstoffe hergestellt? (Is the product produced with one of the following substances?) | | | |
|---|--------------------------|-------------------------------------|--|
| | Ja (Yes) | Nein (No) | wenn ja, bitte spezifizieren (If yes, please specify) |
| Geschmacksverstärker (Flavour Enhancer) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Mais (Corn) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Hefe / Hefeextrakt (Yeast / Yeast extract) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Honig (Honey) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Rind (Beef) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Huhn (Chicken) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Schwein (Pork) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Sonstige tierische Bestandteile (incl. Lab) (Further animal products or derivatives (incl. rennet)) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Hülsenfrüchte (Legumes) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Umbelliferae (Umbelliferae) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Kakao (Cocoa) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Zimt (Cinnamon) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Vanille und/oder Vanillin (Vanilla and/or Vanillin) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Azofarbstoff (Azo dyes) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Konservierungsstoffe (Preservatives) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |

10 Relevante Parameter insb. chemische, physikalische (Relevant parameters esp. chemical, physical)

| Parameter (Property) | Minimum-Wert (Minimum) | Maximal-Wert (Maximum) | Einheit (Unit) | Methode (Method) |
|---|---------------------------|---------------------------|----------------|------------------|
| Wassergehalt (Water) | 10.5 | 13 | % | PPAG Nr. 10 |
| Durchmesser (Diameter) | --- | --- | mm | PPAG Nr. 11 |
| Gewicht 20 Stücke (Weight 20 pieces) | --- | --- | g | PPAG Nr. 11 |
| Schnittlänge (Length) | --- | --- | mm | PPAG Nr. 11 |

11 Mikrobiologische Grenzwerte*1 (Microbiological limits)

| Kriterien (Criteria) | Methode (Method) | Einheit (Unit) | Richtwert (Limit*: m) | Warnwert (Limit*: M) |
|--|--|-------------------|--------------------------|-------------------------|
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (Total viable count) | PPAG Nr. 1 Nachweisgrenze liegt bei 100 KbE/g (Limit of detection is 100 cfu/g) | KbE/g (cfu/g) | 1 x 10 ⁵ | --- |
| Hefen (Yeast) | PPAG Nr. 23 Nachweisgrenze liegt bei 100 KbE/g (Limit of detection is 100 cfu/g) | KbE/g (cfu/g) | 1 x 10 ³ | --- |

| | | | | | |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------|---|----------------------|
| erstellt durch: Rocm | genehmigt durch: Grub | Verteiler QM / Verkauf / GL | Version 6 | Grund der Änderung Spezifikation Anpassung | Datum: 07.11.2019 |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------|---|----------------------|

| | | | | |
|--|---|----------------------|---------------------|---------------------|
| Schimmelpilze (Moulds) | PPAG Nr. 23 & Baumgart Nachweisgrenze liegt bei 100 KbE/g (Limit of detection is 100 cfu/g) | KbE/g (cfu/g) | 1 x 10 ³ | --- |
| Koagulase positive Staphylokokken (Coagulase positive Staphylococci) | PPAG Nr. 7 & EN ISO 6888 Nachweisgrenze liegt bei 100 KbE/g (Limit of detection is 100 cfu/g) | KbE/g (cfu/g) | 1 x 10 ² | 1 x 10 ³ |
| Clostridium perfringens (Clostridium perfringens) | SLMB Nachweisgrenze liegt bei 10 KbE/g (Limit of detection is 10 cfu/g) | KbE/g (cfu/g) | 1 x 10 ² | 1 x 10 ³ |
| Salmonella spp. (Salmonella spp.) | VIDAS Nachweisgrenze liegt bei 0 KbE/25g (Limit of detection is 0 cfu/25g) | KbE/25g (cfu/25g) | 0 | 0 |
| Enterobacteriaceae (Enterobacteriaceae) | PPAG Nr. 2 & ISO 21528 Nachweisgrenze liegt bei 10 KbE/g (Limit of detection is 10 cfu/g) | KbE/g (cfu/g) | 1 x 10 ² | 1 x 10 ³ |
| Bacillus cereus (Bacillus cereus) | ISO 7932 Nachweisgrenze liegt bei 100 KbE/g (Limit of detection is 100 cfu/g) | KbE/g (cfu/g) | 1 x 10 ² | 1 x 10 ³ |
| Escherichia coli (Escherichia coli) | ISO 16649 Nachweisgrenze liegt bei 10 KbE/g (Limit of detection is 10 cfu/g) | KbE/g (cfu/g) | 1 x 10 ¹ | 1 x 10 ² |

*1 Es gelten die DGHM-Richtwerte für rohe, trockene Teigwaren ohne Füllung (Werte aus 08.11.2018).
(The DGHM values for raw, dry pasta without filling from 08.11.2018 shall apply).

12 Chemische Rückstände / Kontaminanten (Chemical hazards / Contaminants)

Kontrollen auf chemische Rückstände / Kontaminanten - Pestizide, Mykotoxine, Schwermetalle, illegale Farbstoffe: das Produkt entspricht bezüglich Rückständen den Anforderungen der Europäischen Verordnungen und Schweizer Gesetzgebung (VHK, VPRH und ZuV) in der jeweils gültigen Fassung, insbesondere der VO (EU) 1881/2006 und der deutschen Rückstandshöchstmengen-Verordnung (RHmV). Im Falle eines Bio-Produkts werden zusätzlich VO (EU) 834/2007, VO (EU) 889/2008, die Bio Suisse Richtlinien und des Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. (BNN) eingehalten.

(Controls on chemical residues/ contaminants - pesticides, mycotoxins, heavy metals, illegal dyes: the product is regarding residues in accordance with the current European Regulations and Swiss legislation (VHK, VPRH und ZuV), particularly Reg. (EC) 1881/2006 and the German Regulation of Maximum Residue Limits in Foodstuffs (RHmV). Additionally, in case of organic the product furthermore complies with Reg. (EC) 834/2007, 889/2008, the Bio Suisse Guidelines and from Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. (BNN).)

13 Physikalische Rückstände / Fremdkörper (Physical hazards / Foreign bodies)

| Kriterien (Criteria) | Antwort (Answer) | Empfindlichkeit und Häufigkeit (Sensitivity and frequency) |
|-------------------------------------|---|--|
| Metalldetektor (Metal check) | <input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No) | --- |
| Magnet (Magnet) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | |
| Sieb (Sieve) | <input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No) | |
| Röntgendetektion (X-Ray) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) | |

14 Packmaterial und Palettierung (Packaging specification and palletising)

14.1 Packmittelinformation bezogen auf die Gebindeeinheit (Packaging material information - trading unit)

| | Packmittelart (Type) | Material (Material) | Gewicht (Weight) | Entsorgung (Waste removal) |
|---|---|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| Primärverpackung (Primary packaging material) | LDPE Kordelzugbeutel 325x430/142x0.09mm | LDPE (Low Density Polyethylen) | 30 g | Kehricht (Sweepings) |
| Sekundärverpackung (Secondary packaging material) | Karton für Kombi | --- | 527 g | Karton (Carton) |

| | | | | | |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------|---|----------------------|
| erstellt durch: Rocm | genehmigt durch: Grub | Verteiler QM / Verkauf / GL | Version 6 | Grund der Änderung Spezifikation Anpassung | Datum: 07.11.2019 |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------|---|----------------------|

14.2 Information zur Palettierung (Palletising information)

| | |
|---|--------------------|
| Gebindeeinheiten pro Palette (Trading units per pallet) | 90 Stücke (pieces) |
| Gebindeeinheiten pro Palettenlage (Trading units per layer) | 30 Stücke (pieces) |
| Lagen pro Palette (Layers per pallet) | 3 Lagen (position) |

15 Lagerbedingungen (Storage conditions)

| | |
|---|--------------------------|
| Lager Temperatur (Storage temperature) | Raumtemperatur (Ambient) |
| Transport Temperatur (Transport temperature) | Raumtemperatur (Ambient) |

16 Mindesthaltbarkeit (Shelf life)

| | |
|---|-------------------------------------|
| Mindesthaltbarkeit / Monate (Shelf life / months) | Ab Produktion (from production): 24 |
| | Ab Anlieferung (on delivery): 12 |
| Format Datumsangabe (Format date) | TT.MM.JJJJ (DD.MM.YYYY) |
| Nach dem Öffnen wieder gut verschlossen oder Inhalt in einer Vorratsdose aufbewahren (Once opened keep pasta in sealed bags or containers) | |

17 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) (Genetically modified organism (GMO))

| | |
|--|---|
| Massnahmen und Prüfungen während der gesamten Herstellkette (Actions and controls taken to the supply chain) | <input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No) |
| Falls ja (If Yes): Welche Art der Kontrollen findet statt (What kind of controls are carried out) | <input checked="" type="checkbox"/> Bestätigung der Lieferanten (supplier confirmation) |
| Wurde eine Zutat aus genetisch veränderten Organismen hergestellt? (Are any of the ingredients made from GMO material?) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) |
| Wurde der Rohstoff, Bestandteile oder Prozesshilfsmittel mit Hilfe von genetisch veränderten Organismen hergestellt? (Is the product, any of its components or processing aids manufactured using GMO components?) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) |
| Ist eine GVO-Kennzeichnung gemäss VO (EU) 1829/2003, VO (EU) 1830/2003, LGV und VGLV notwendig? (Does the product need to be declared GMO according to Regulations (EC) 1829/2003, 1830/2003, LGV and VGLV?) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) |

18 Bestrahlung und Nanotechnologie (Irradiation and Nanotechnology)

| | |
|---|---|
| Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten (Has the material been irradiated or does it contain irradiated ingredients?) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) |
| Dieses Produkt und/oder die Verpackung enthalten nanotechnologische Bestandteile (Do you use Nanotechnology for the product or package production?) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) |

19 Weitere Informationen (Other information)

| Fragen (Questions) | Antwort (Answer) |
|--|---|
| Verpackt unter Schutzgas (Packed under protective atmosphere) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) |
| Sterilisiertes Produkt (Sterilized product) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) |
| Vakuumiert (Vacuumized) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) |
| “cook and chill”- geeignet (Suitable for “cook and chill”) | <input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No) |
| Erstöffnungsgarantie (Tamper-evident) | <input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No) |

20 Sicherheitsdaten (Safety of raw material)

Kein Rezepturbestandteil stellt eine Gefahr dar, gemäss CH und EU > CLP-Kriterien.

(No components which is one potential danger, according to CH and EU > CLP requirements.)

21 Lebensmittlerechtliche Bestätigung (Quality and Legislation)

Die Qualität, der gelieferten Ware, entspricht dem Schweizer und EU-Vorschriften, insbesondere:

- SR 817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
- SR 817.024.1 Hygieneverordnung des EDI (HyV)
- Verordnung über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft VPRH
- Kontaminantenverordnung VHK
- SR 910.18 Bio - Verordnung (nur gilt für Bio-Produkte)
- Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Die Qualität, der gelieferten Ware, entspricht dem schweizerischen und EU-Rechtsvorschriften und muss nicht als GVO deklariert werden

- Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel VGVL
- RL 1829/2003 / EG Verordnung über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- RL 1830/2003 / EG Verordnung zur Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Lebensmitteln und Futtermitteln

The quality of the delivered product is equivalent to the Swiss and EU legislation, particularly:

- SR 817.02 Food- and commodities regulation (LGV)
- SR 817.024.1 Hygiene regulation of the EDI (HyV)
- Regulation of the EDI on the maximum levels for pesticide residues in or on products of plant and animal origin VPRH
- Regulation of the EDI on the maximum levels for contaminants (VHK)
- SR 910.18 Bio – Regulation (only true for Organic-Products)
- Genetically modified organism (GMO)

The quality of the delivered product is equivalent to the Swiss and EU legislation and does not have to be declared as GMO

- SR 817.022.51 VGLV Regulation of the EDI concerning genetically modified food
- RL 1829/2003 / EG Regulation of genetically modified food and feedstuff
- RL 1830/2003 / EG Regulation of traceability and designation of genetically modified food and feedstuff

| Datum (Date) | Name (Name) | Position (Position) |
|--------------|-------------|-------------------------------|
| 17.11.2020 | Maria Rocha | Leiterin QM (Head of quality) |

| | | | | | |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------|---|----------------------|
| erstellt durch: Rocm | genehmigt durch: Grub | Verteiler QM / Verkauf / GL | Version 6 | Grund der Änderung Spezifikation Anpassung | Datum: 07.11.2019 |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------|---|----------------------|