

1 Allgemeine Angaben

Art. Nr. PPAG:	11061	Spez. Datum:	20.06.2017
Art. Bez. PPAG:	BSCHÜSSIG Urschweizer Älpler Magronen 3Ei (13.5%)	Ausgefüllt durch:	Maria Rocha
Erstellungsgrund:	<input type="checkbox"/> Neuprodukt <input checked="" type="checkbox"/> Änderung	Grund:	Aktualisierung Punkt 14
EAN-Code CU:	7640120096540	EAN-Code TU:	7640120090425
Art. Nr. Kunde:	26490	Art. Bez. Kunde:	E. Weber & CIE

GLN (global location number):	7640120090005
Name:	Pasta Premium AG
Adresse:	Breitenstrasse 2C
PLZ / Ort:	8500 Frauenfeld, Schweiz
Telefon-Nr.:	052 723 31 11
Kontaktperson bei Rückfragen:	Customer service
Telefon-Nr.:	052 723 31 11
E-Mail:	customerservice@pasta-premium.com

2 Identitätskennzeichen

Kennzeichen:	3 Ei	Deklaration notwendig:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Hergestellt in:	Schweiz			
Verarbeitet in:	Schweiz			
Abgepackt in:	Schweiz			

3 Labels und Zertifizierungen

Kriterium	Ja / Nein		
	Nein	Lizenzgeber:	Kontrollorganisation:
Knospe mit Zusatz „Bio“:	Nein		
Bio nach der Schweizer Bio Verordnung:	Nein		
Bio nach der EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007:	Nein		
Bio Suisse	Nein		
Culinarium, Region Ostschweiz AdR:	Nein		
UrDinkel:	Nein		
Kosher:	Nein		
Halal:	Nein		
IFS Food:	Ja		

4 Vegetarierangaben

Kriterium	Ja / Nein	Beschreibung
Ovo-lacto-vegetarisch:	Ja	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthaltend, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Milchzucker), Eiern, Eibestandteilen oder Honig
Ovo-vegetarisch:	Ja	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthaltend, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig
Lacto-vegetarisch:	Nein	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthaltend, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig
Vegan:	Nein	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthaltend

5 Zusammensetzung (Zutaten, Zusatzstoffe, Mengenangaben, Herkunftsland der Rohstoffe)

Zutaten / Zusatzstoffe	Zusatzinformation ¹	Menge in %	E-Nr.	Herkunftsländer ²
Hartweizengriess		88		Kanada, USA, EU
Vollei	pasteurisiert	12		Schweiz

¹ z.B. pasteurisiert, homogenisiert, jodiert

² Herkunftsregionen für regionale Spezialitäten

5.1 Zusätzlich bei der Verwendung von Eiern oder Eiprodukten

Freilandhaltung:	<input checked="" type="checkbox"/>
Bodenhaltung:	<input type="checkbox"/>
Käfighaltung:	<input type="checkbox"/>
KAT Zertifikat:	<input checked="" type="checkbox"/>

6 Nährwert-Angaben / Ernährungsinformationen

Die Angaben basieren auf:	EH	Berechnung anhand interner Wert
		<input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml
Energie	KJ / kcal	1520 / 361
Fett	g	3
Gesättigte Fettsäuren	g	<1
Kohlenhydrate	g	67
Zucker	g	1
Ballaststoffe	g	3.5
Eiweiss	g	14
Salz (Na x 2.5)	g	<0.5

Zubereitungsanleitung:	Teigwaren in kochendes, gut gesalzenes Wasser geben (1 Liter pro 100 g). Ab 4 Min. probieren
------------------------	--

7 Allergene

Allergene	Enthält (in der Rezeptur)	Kann enthalten	Enthält nicht	Genaue Bezeichnung, in welcher Zutat vorhanden
Gluten haltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gluten
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus hergestellte Produkte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eier
Fische und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Soja
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst wie Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pecannüsse, Macadamianüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Pinienkerne und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Sellarisalz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) in einer Konzentration >10 mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

8 Produktbeschreibung

8.1 Chemisch / physikalische Merkmale

Produktmerkmal	Minimum	Maximum	Einheit	Prüf-Methode
Wassergehalt	10.5	13	%	Analytisch
Schnittlänge	30	45	mm	Analytisch
Wandstärke	0.8	0.9	mm	Analytisch
Durchmesser	4.6	4.8	mm	Analytisch

8.2 Sensorik

Kriterium	Beschreibung
Aussehen:	Glatt
Farbe:	Gelblich
Geruch:	Frisch, nach Eier Teigwaren ohne Fremdgeruch
Geschmack:	Frisch, nach Eier Teigwaren ohne Fremdgeschmack
Konsistenz:	Hart

8.3 Sonstige Qualitätsmerkmale und Hinweise:

Produkt muss zwingend gekocht werden

8.4 Mikrobiologie

Analyseparameter	EH	Wert	Methode
Mesophile Gesamtkeimzahl	KbE/g	100'000	SLMB
Enterobacteriaceen	KbE/g	1'000	SLMB
Staphylokokken	KbE/g	1'000	SLMB
Hefen	KbE/g	500	SLMB
Schimmel	KbE/g	500	SLMB
Salmonella spp.	KbE/g	nn / 25 g	SLMB
E. Coli	KbE/g	100	SLMB
Bacillus cereus	KbE/g	1'000	SLMB
Clostridium perfringens	KbE/g	1'000	SLMB

8.5 Verunreinigungen im Produkt

Kriterium		Beschreibung / Empfindlichkeit
Metalldetektor:	<input checked="" type="checkbox"/>	
Magnetdetektor:	<input type="checkbox"/>	
Sieb:	<input checked="" type="checkbox"/>	

9 Verpackung Verkaufseinheit

9.1 Verpackungsmaterial

Kriterium	Verpackungsbestandteil	Material	Packungsgröße (g)	Entsorgung
Primärverpackung:	Folie Bschüssig Urschweizer Äpler Magronen 3Ei 500g	20 BOPP + 25 BOPP	5.0	Kehricht
Sekundärverpackung:	Karton für Formatrohr		304	Karton
Tertiärverpackung:				

9.2 Verfahren

Kriterium		Information
Erstöffnungsgarantie:	<input checked="" type="checkbox"/>	Klipp Kunststoff TW rot
Vakuumiert	<input type="checkbox"/>	
Unter Schutzatmosphäre abgepackt:	<input type="checkbox"/>	
Hochvakuum:	<input type="checkbox"/>	
Aseptisch:	<input type="checkbox"/>	
Heiß abgefüllt:	<input type="checkbox"/>	

9.3 Lagerbedingungen

In der Logistik:	Bei Raumtemperatur, lichtgeschützt aufbewahren
Im Verkauf:	Bei Raumtemperatur
Bedingungen für Offenverkauf:	Nach dem Öffnen wieder gut verschlossen oder Inhalt in einer Vorratsdose aufbewahren.

9.4 Transportbedingungen

Kriterium	Information
Normaltemperatur:	Trocken, Raumtemperatur
Gebinde Einheiten pro Palette:	840 Stücke
Bruttogewicht pro Palette:	470 kg

10 Gewichtsangaben Verkaufseinheit

Kriterium	Beschreibung
Fixgewichtige Ware:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Nettogewicht:	500 g
Die Anforderung der Richtlinien 76/211/EWG und 2007/45/EG werden erfüllt (Konformitätskennzeichen „e“):	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

11 Haltbarkeit / Rückverfolgbarkeit

Mindesthaltbarkeit (Monate):	Ab Produktion: 24
	Ab Anlieferung: 12
Wurde die mikrobiologische und sensorische Gesamthaltbarkeit mittels aussagekräftigen Lagertests überprüft?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Datierungstext:	Mindesthaltbarkeitsdatum
Format Datumsangabe:	TT.MM.JJJJ

12 Angaben zu speziellen Technologien

Gentechnologie	
Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer Gesetzgebung (LKV Art. 2 und VGLV Art. 7) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren.	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden.	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Massnahmen und Prüfungen während der gesamten Herstellkette	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Schriftliche Bestätigungen der Lieferanten zur GVO-Freiheit liegen vor	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Es werden keine GVO-haltigen Rohstoffe verarbeitet	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Bestrahlung	
Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Nanotechnologie	
Dieses Produkt und/oder die Verpackung enthalten nanotechnologische Bestandteile	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein

13 Spurenanalytik

Pestizide, Mykotoxine und Kontaminanten: entsprechen den Höchstwerten der jeweils gültigen europäischen Verordnung.

Kriterium	EH	Wert
Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	< 750
Ochratoxin A	µg/kg	< 3
Zearalenon	µg/kg	< 75
Aflatoxin M1	µg/kg	< 0.05
Aflatoxin B1	µg/kg	< 2
Aflatoxine B1, B2, G1, G2	µg/kg	< 4

14 Lebensmittlerechtliche Bestätigung

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

CH-8501 Frauenfeld

Datum: 20.06.2017

Maria Rocha, Leiterin QM

Auch gültig ohne Unterschrift

Aktive Version vom: 20.06.2017

Freigegeben von: Maria Rocha

Akzeptiert am:

Akzeptiert von: