

### 1 Allgemeine Angaben (General)

<b>PPAG Artikelnummer</b> (PPAG Item no)	11067	<b>Zolltarifnummer</b> (Customs tariff no)	1902.1110
<b>PPAG Artikelbezeichnung</b> (PPAG Product name)	BSCHÜSSIG Hörnli mittel 3Ei (13.5%) K500g		
<b>Kunde Artikelnummer</b> (Customer Item no)	5589		
<b>Kunde Artikelbezeichnung</b> (Customer Product name)	Bschüssig Hörnli mittel 500g		
<b>EAN-Code CU</b>	7640120090036	<b>EAN-Code TU</b>	7640120096601

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

### 2 Produktbeschreibung (Product description)

<b>Verkehrsbezeichnung</b> (Legal denomination)	Eier Teigwaren (Eggs pasta)
<b>Hergestellt in</b> (Made in)	Schweiz (Switzerland)
<b>Verarbeitet in</b> (Processed in)	Schweiz (Switzerland)
<b>Abgepackt in</b> (Packed in)	Schweiz (Switzerland)

### 3 Labels und Zertifizierungen (Labels and certifications)

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

#### 4 Vegetarier Angaben (Vegetarism)

Kriterium (Property)	Antwort (Answer)	Beschreibung (Description)
<b>Ovo-lacto-vegetarisch</b> (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)
<b>Ovo-vegetarisch</b> (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)
<b>Lacto-vegetarisch</b> (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)
<b>Vegan</b> (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
<b>kJ</b> (Kilojoules)	kJ	1520
<b>kcal</b> (Kilocalories)	kcal	361
<b>Fett</b> (Fat)	g	3
<b>Gesättigte Fettsäuren</b> (Saturated fatty acids)	g	<1
<b>Kohlenhydrate</b> (Carbohydrates)	g	67
<b>Zucker</b> (Sugar)	g	1
<b>Ballaststoffe</b> (Total dietary fibres)	g	3.5
<b>Eiweiss</b> (Protein)	g	14
<b>Salz (= Natrium x 2.5)</b> (Salt (= sodium x 2.5))	g	<0.5

## 7 Zubereitungsempfehlung (Cooking instruction)

<b>Zubereitungsempfehlung</b>	Teigwaren in gesalzenem Wasser kochen, gelegentlich umrühren und ab 6 Minuten die Bissfestigkeit prüfen	<input checked="" type="checkbox"/> <b>im Topf</b> (in a pot)
(Cooking instruction)	(Cook pasta in salted water, stir from time to time and check the consistency from 6 minutes)	

## 8 Sensorik (Sensoric)

Parameter (Property)	Beschreibung (Description)
<b>Aussehen</b> (Appearance)	Glatt (Smooth)
<b>Farbe</b> (Colour)	Gelblich (Yellowish)
<b>Geruch</b> (Odour)	Frisch, nach Eier Teigwaren ohne Fremdgeruch (Typical of pasta, wheat-like, no off-flavour)
<b>Geschmack</b> (Taste)	Frisch, nach Eier Teigwaren ohne Fremdgeschmack (Typical of pasta, wheat-like, no off-taste)
<b>Konsistenz</b> (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))
<b>Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b> (Cereals containing gluten and products thereof)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizen (Wheat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</b> (Crustaceans and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Eier und Eierzeugnisse</b> (Eggs and products thereof)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vollei (Whole egg)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Fisch und Fischerzeugnisse</b> (Fish and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</b> (Peanuts and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Soja und Sojaerzeugnisse</b> (Soy and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<25 mg/kg
<b>Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Lactose)</b> (Milk and products thereof (incl. lactose))	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew-kerne, Paranuss, Pekanuss, Macadamianuss, Queenslandnuss, Pistazien</b> (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"/>	
<b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</b> (Celery and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Senf und Senferzeugnisse</b> (Mustard and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</b> (Sesame seeds and products thereof)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

<b>Wurde das Produkt aus oder mit einem der folgenden Rohstoffe hergestellt?</b> (Is the product produced with one of the following substances?)			
	Ja (Yes)	Nein (No)	wenn ja, bitte spezifizieren (If yes, please specify)
<b>Geschmacksverstärker</b> (Flavour Enhancer)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Mais</b> (Corn)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Hefe / Hefeextrakt</b> (Yeast / Yeast extract)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Honig</b> (Honey)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Rind</b> (Beef)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Huhn</b> (Chicken)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schwein</b> (Pork)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sonstige tierische Bestandteile (incl. Lab)</b> (Further animal products or derivatives (incl. rennet))	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Hülsenfrüchte</b> (Legumes)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Umbelliferae</b> (Umbelliferae)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Kakao</b> (Cocoa)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Zimt</b> (Cinnamon)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Vanille und/oder Vanillin</b> (Vanilla and/or Vanillin)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Azofarbstoff</b> (Azo dyes)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Konservierungsstoffe</b> (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)
<b>Wassergehalt</b> (Water)	10.5	13	%	PPAG Nr. 10
<b>Durchmesser</b> (Diameter)	3.0	3.4	mm	PPAG Nr. 11
<b>Gewicht 20 Stücke</b> (Weight 20 pieces)	2.2	3.4	g	PPAG Nr. 11
<b>Schnittlänge</b> (Length)	10	20	mm	PPAG Nr. 11

### 11 Mikrobiologische Grenzwerte\*1 (Microbiological limits)

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

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

<b>Schimmelpilze</b> (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 <sup>3</sup>	---
<b>Koagulase positive Staphylokokken</b> (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 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<b>Clostridium perfringens</b> (Clostridium perfringens)	SLMB Nachweisgrenze liegt bei 10 KbE/g (Limit of detection is 10 cfu/g)	KbE/g (cfu/g)	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<b>Salmonella spp.</b> (Salmonella spp.)	VIDAS Nachweisgrenze liegt bei 0 KbE/25g (Limit of detection is 0 cfu/25g)	KbE/25g (cfu/25g)	0	0
<b>Enterobacteriaceae</b> (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 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<b>Bacillus cereus</b> (Bacillus cereus)	ISO 7932 Nachweisgrenze liegt bei 100 KbE/g (Limit of detection is 100 cfu/g)	KbE/g (cfu/g)	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<b>Escherichia coli</b> (Escherichia coli)	ISO 16649 Nachweisgrenze liegt bei 10 KbE/g (Limit of detection is 10 cfu/g)	KbE/g (cfu/g)	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>

\*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)
<b>Metalldetektor</b> (Metal check)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No)	Fe = 2.0 mm, VA = 2.5 mm, AL = 3.0 mm, MS = 2.5 mm
<b>Magnet</b> (Magnet)	<input type="checkbox"/> Ja (Yes) <input checked="" type="checkbox"/> Nein (No)	
<b>Sieb</b> (Sieve)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja (Yes) <input type="checkbox"/> Nein (No)	
<b>Röntgendetektion</b> (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)
<b>Primärverpackung</b> (Primary packaging material)	Folie Bschüssig Hörnli mittel 500g	OPP (Oriented Polypropylen)	3.8 g	Kehrlicht (Sweepings)
<b>Sekundärverpackung</b> (Secondary packaging material)	Karton für Formatrohr (10er VP Hörnli)	---	254 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)

<b>Gebindeeinheiten pro Palette</b> (Trading units per pallet)	1080 Stücke (pieces)
<b>Gebindeeinheiten pro Palettenlage</b> (Trading units per layer)	120 Stücke (pieces)
<b>Lagen pro Palette</b> (Layers per pallet)	9 Lagen (position)

## 15 Lagerbedingungen (Storage conditions)

<b>Lager Temperatur</b> (Storage temperature)	Raumtemperatur (Ambient)
<b>Transport Temperatur</b> (Transport temperature)	Raumtemperatur (Ambient)

## 16 Mindesthaltbarkeit (Shelf life)

<b>Mindesthaltbarkeit / Monate</b> (Shelf life / months)	Ab Produktion (from production): 24
	Ab Anlieferung (on delivery): 12
<b>Format Datumsangabe</b> (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))

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

## 18 Bestrahlung und Nanotechnologie (Irradiation and Nanotechnology)

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

## 19 Weitere Informationen (Other information)

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