



1. Allgem Allgemeine Angaben

erstellt 06.04.18

Artikel-Bezeichnung	Sojakernen Mix 50%		
Artikel - Nummer	7501	EAN Code	7640117648387
Sachbezeichnung gemäss LMG	Brot Backmehlmischung		
Produktionsland/ Herkunft	Hergestellt in der Schweiz		
Produzent / Hersteller	backaldrin Suisse AG, Winterthur		

2. Produktbeschreibung

2.1. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Unakzeptable Fehler
Helle Mehlmischung mit	Dunkles Mehl
Salzig	Süsslich
trocken	feucht

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

Ja

Nein

2.2. Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit	25 kg
Liefereinheit	25 kg
Gebindeart	Papiersack
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	Papiersack

2.3. Produktehandling

Transportbedingungen	trocken, kühl
Lagerbedingungen	trocken, kühl
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	180 Tage ab Produktion
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	120 Tage
Datierungstyp	Offen
Produktehandling (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	Bitte Sack nach Gebrauch verschliessen Trocken aufbewahren



3. Zusammensetzung

3.1. Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäss LMV)

Zutaten	% Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / wichtige Bemerkungen
Sojaschrot	38%	EU / USA	
Weizenmehle		CH / USA	
Roggen		CH	
Hafer		EU/CH	
Milchpulver		CH / EU	
pflanz. Fette (ungehärtet)		CH / USA	
Salz		CH	
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)		EU / USA	
Enzyme		EU / USA	

3.2. Deklaration von allergenen Zutaten (inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen, sowie Allergene die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können).

Kategorie	Ist im Produkt > 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)	kann
	Ja	nein		
Gluteinhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	X		Weizenmehl, Roggenmehl, Hafermehl,	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)	X		Milchpulver	
Eier und daraus hergestellte Produkte		X		
Fische und daraus hergestellte Produkte		X		
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		X		
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	x		Sojaschrot	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		x		
Hartschalenobst wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte		X		x
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte		X		
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		X		
Senf		X		
Sulfite (E220-224/226-228)		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		



4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Kohlenhydrate	37.0 g	KJ	1394
Davon Zucker	0.2 g		
Fett	11 g	Kcal	333
Davon Fettsäuren gesättigt	0.4 g		
Ballaststoff	12 g		
Eiweiss	21 g		
Salz	3.9 g		

Grundlage:

Werte sind analytisch bestimmt : Methode:

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

Sind für das Produkt CCP's definiert worden? Ja Nein

Wenn Ja: Eine Liste der CCP's liegt der Spezifikation bei wird auf Wunsch zugestellt kann eingesehen werden

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

*Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) ___ x pro Jahr, (3) auf Anweisung, (4) _____



Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt Ja Nein

Die Untersuchungsberichte werden auf Wunsch zugestellt , werden ___x pro Jahr zugestellt , liegen jeder Lieferung bei

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*
Granulation		Sieb	1

*Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) ___ x pro Jahr, (3) auf Anweisung, (4) _____

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt Ja Nein

Die Untersuchungsberichte werden auf Wunsch zugestellt , werden ___x pro Jahr zugestellt , liegen jeder Lieferung bei

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

Wie garantieren Sie, dass Ihr Produkt im Sinne der schweizerischen Gesetzgebung GVO-frei ist?

x **Zertifikate** x werden auf Wunsch zugestellt, werden ___x pro Jahr zugestellt, liegen jeder Lieferung bei

x **Analysen** x werden auf Wunsch zugestellt, werden ___x pro Jahr zugestellt, liegen jeder Lieferung bei

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt Ja Nein

10. Bestätigung

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version (inkl. den bestehenden resp. kommenden Ergänzungen/Änderungen).

Allfällig gewünschte oder technisch bedingte Änderungen am Produkt, wie auch Änderungen der Verpackung müssen der Pistor rechtzeitig (6 Monate) im voraus mitgeteilt werden.

Winterthur, 06.04.2018/MK

backaldrin Suisse AG

Marco Kuriger

- NEU