

1. Allgemeine Angaben

Lieferant <small>Fournisseur</small> Betriebs-Nr. / UID	FOU GmbH 123567 / CHE-380.293.052	Adresse Address	Littauerboden 1 CH-6014 Luzern
Kontaktperson	Marco Zürcher	Telefon Telefax Email	+41 79 248 05 51 +41 41 497 01 30 zuercher_marco@bluewin.ch / fou@bluewin.ch
Eigen- / Fremdprodukt	<input type="checkbox"/> Eigenprodukt <input checked="" type="checkbox"/> Fremdprodukt	Hergestellt in	Deutschland
Zertifizierung Hersteller	BRC, FSSC, IFS (oder)		
Änderungsdatum	Änderung durch	Änderungsgrund	
31.01.2019	Marco Zürcher	Neuausgabe	

2. Artikelbezeichnung

Zolltarif-Nr.

Ei-Würfel Freilandhaltung EU IQF 5x5x5 mm, KAT-zertifiziert (Freilandhaltungseier EU gekocht und gewürfelt, tiefgefroren)	0408.9910
--	-----------

3. Zutaten

Zutaten	%-Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Schaleneier (gallus domesticus) aus Freilandhaltung, KAT-zertifiziert		Benelux, DE, ES, FR, PL (Stand 01.2019)	kochen, schneiden, tiefgefrieren, abfüllen, lagern
Wasser, Säuerungsmittel Essigsäure E 260		EU	
Für Zusatzstoffe sind Lebensmittel-Konformitätsbescheinigungen vorhanden			<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

4. Sensorische Anforderungen

Zur Überwachung folgender Werte besteht ein Prüfplan:

Parameter	SOLL-Wert	Toleranz-Wert	Inakzeptable Fehler
Aussehen, Farbe	arttypisch nach Hühnerei		
Geruch	arttypisch nach Hühnerei		faulig, fischig
Geschmack	arttypisch nach Hühnerei		faulig, fischig
Konsistenz	tiefgefroren		weich

5. Chemisch-physikalische Anforderungen

Am Produkt werden folgende Kontrollen durchgeführt:

Parameter	SOLL-Wert	Methode	Prüfintervall
Die Analyseberichte werden auf Wunsch wöchentlich per Email zugestellt oder Link: www.fou-gmbh.ch/labor-analysen.shtml			<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

6. Mikrobiologische Anforderungen

Am Produkt werden folgende Kontrollen durchgeführt:

Parameter	SOLL-Wert	Toleranzwert	Grenzwert	Methode	Prüfintervall*
Aerobe mesophile Keime (KbE/g)	≤ 100.000	1.000.000			
Escheria coli (KbE/g)	≤ 100				
Staphylokokken aureus (KbE/g)	≤ 100				
Bacillus cereus	≤ 1.000				
Listeria monocytogenes (KbE/ml)	nn 25g		nn 25g		
Salmonellen (in 25g)	nn 25g		nn 25g		
Die Analyseberichte werden auf Wunsch wöchentlich per Email zugestellt oder Link: www.fou-gmbh.ch/labor-analysen.shtml					<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

7. Ernährungsinformationen

Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten (Quelle: Der kleine Souci, Fachmann, Kraut: 2003)

Energiewerte pro 100g essbarem Anteil ca.	
kJ	649
kcal	155

Nährwerte pro 100g essbarem Anteil ca.	
Fett, davon:	11,3 g
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	3,1 g
<i>einfach ungesättigte Fettsäuren</i>	4,2 g
<i>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</i>	1,8 g
<i>Transfettsäuren</i>	0,0 g
<i>Cholesterin</i>	0,25 – 0,35 g
<i>Lecithin</i>	2,7 g
Kohlenhydrate, davon	0,7 g
<i>Zucker</i>	0,3 g
Balaststoffe, Nahrungsfasern	0,0 g
Eiweiss	12,8 g
Salz (Natrium * 2,54)	0,368 g
Mineralstoffe, davon:	1,0 g
<i>Natrium</i>	145,0 mg

Das Ei ist ein Naturprodukt. Die tatsächlichen Nährstoffgehalte können von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von u.a. Jahreszeit, Fütterung, Wasseraufnahme und Alter der Hennen abweichen.

8. 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		wenn ja: Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
Gluteinhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.		<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus hergestellte Produkte	<input checked="" type="checkbox"/>		Hühnereier
Fische und daraus hergestellte Produkte		<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Para-, Wal-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte		<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Produkte		<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte		<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfite (E 220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel		<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und daraus hergestellte Produkte		<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte		<input checked="" type="checkbox"/>	
Jodid und daraus hergestellte Produkte		<input checked="" type="checkbox"/>	

9. Erweiterte Qualitätsmerkmale

Vegetarisch, ovo-lacto-vegetarisch (Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig)		<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Ovo-vegetarisch, ovo-vegetabil (Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig)		<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Lacto-vegetarisch, lacto-vegetabil (Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig)		<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Vegan, vegetabil (Keine Zutaten tierischer Herkunft)		<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Das Produkt ist zertifiziert nach	nach EN 45011 akkreditierte Zertifizierungsstelle		
Bio Knospe Suisse (Stand 01.2019 nicht erhältlich)	ProCert AG, CH-Bern	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Bio Knospe (Stand 01.2019 nicht erhältlich)	ProCert AG, CH-Bern	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Bio EU (Stand 01.2019 nicht erhältlich)	ProCert AG, CH-Bern	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
IP-SUISSE (Stand 01.2019 nicht erhältlich)	ProCert AG, CH-Bern	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
SUISSE GARANTIE (Stand 01.2019 nicht erhältlich)	ProCert AG, CH-Bern	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
AdR (Stand 01.2019 nicht erhältlich)	ProCert AG, CH-Bern	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
	weitere Kontroll-/Zertifizierungsorgane		
KAT Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen	KAT, DE-53227 Bonn	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Halal, gemäss islamischem Recht		<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Kosher, gemäss jüdischem Recht (bitte anfragen)		<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein

10. Fremdkörperkontrolle

Das Produkt ist wie folgt auf das Vorhandensein von Fremdkörpern kontrolliert:

Sieb, Filter	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Metall	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Glas	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein

11. GVO / Bestrahlung

Das Produkt ist entsprechend der Verordnung (EG) 1829/2003 deklarationspflichtig	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Das Produkt wurde mit ionisierenden Strahlen behandelt	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Das Produkt enthält Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Im Herstellungs-Prozess werden Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe verwendet, die von gentechnisch veränderten Organismen abstammen	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein

12. Identifikation und Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung/Identifikation gewährleistet:

Artikel-Nr.	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Charge-Nr. (CNR)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Verbrauchsdatum TT.MM.JJ	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Allfällig verwendete kritische Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung/Identifikation identifizierbar	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

13. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Für das Produkt sind CCPs definiert	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

14. Produktehandling

Parameter	flüssig	tiefgekühlt
Transportbedingungen		min. -18 °C
Lagerbedingungen		min. -18 °C
Mindesthaltbarkeit (MHD) ab Produktionstag (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)		12 Monate
Minimale MHD-Restlaufzeit bei Lieferung (bei Einhaltung des Bestell-/Lieferintervalls und der Lagerbedingungen)		3 Monate
Produktehandling (Hinweise für die Weiterverarbeitung)		Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Lagerung 0 - 2 °C: innert 7 Tagen verbrauchen. Lagerung max. 4 °C: innert 4 Tagen verbrauchen.

15. Verpackung und Einheiten

Art.-Nr.	Verkaufseinheit (VE) EAN-Code	Transporteinheit (TE) EAN-Code	Paletteneinheit (PE)	Primärverpackung LM-Konformität bescheinigt	Sekundärverpackung
Tiefgekühlte Produkte					
Auf Anfrage	1 KG	Karton 1 KG	Lage Palette	Polybeutel (PE) <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Karton
5020	1 KG	Karton 8 x 1 KG	Lage 9 x 8 KG Palette 63 x 8 KG	LPDE-Beutel <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Karton 380 x 230 x 300 mm
5022	10 KG	Karton 10 KG	Lage 10 x 10 KG Palette 60 x 10 KG	LPDE-Beutel <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Karton
Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind spezifiziert					<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Toleranz: Mengenangabeverordnung, SR 941.204					

16. Bestätigung

Dieses Produkt, einschliesslich seiner Verpackung, entspricht den Anforderungen des Schweizer Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung, und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden.

Allfällig gewünschte oder technisch bedingte Änderungen am Produkt inkl. Verpackung werden dem Kunden rechtzeitig mitgeteilt.

Luzern, 26. März 2019

FOU GmbH

Marco Zürcher