

Produktespezifikation

1. Stammdaten

Artikelbezeichnung	<u>Snackburger 50 x 80g</u>
Artikelnummer Carnosa	<u>10013</u>
Artikelnummer Kunde	<u>4220</u>
EAN-Code CU	<u></u>
Dokument gültig ab	<u>21.11.2011</u>

2. Adressen

Carnosa AG	QS-System	<u>IFS 5</u>	<u>ISO 9001</u>
Gaswerkstrasse 76	BUR Nr.:	<u>72355484</u>	
4900 Langenthal			

QS-Verantw.:	<u>Markus Schetter</u>
Tel.-Nummer:	<u>062 916 60 00</u>
E-Mail:	<u>markus.schetter@carnosa.ch</u>

3. Allgemeine Deklarationsangaben

Sachbezeichnung nach LmV*/Verkehrsbezeichnung	<u>Fleischzubereitung mit Ei und Paniermehl</u>
Obligatorische Zusatzangaben nach LmV*	<u>Tiefgekühlt! Nur bei mindestens - 18°C lagerfähig. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren und sofort gebrauchen. Durcherhitzen!</u>
Nettogewicht (Einfüllgewicht)	<u>4 kg</u>
Produktionsland	<u>Schweiz</u>
Bio/Label-Produkt	<u>Nein</u>

* Schweizerische Lebensmittelverordnung

4. Zusammensetzung und weitere obligatorische Angaben

4.1 Zutatenliste für konventionelle Produkte

Liste aller Zutaten und Zusatzstoffe in mengenmässig absteigender Reihenfolge, wertgebende Zutaten quantitativ, Herkunftsangabe des Rohmaterials

Bestandteil	%-Anteil	Herkunftsland	Falls Bestandteil pflanzlich, Pflanzenart angeben	Zertifikat
Rindfleisch	64	CH		
Wasser	14			
Paniermehl	7			
Speck	7	CH		
Ei	7	CH		
Kochsalz				
Streuwürze				
Mononatriumglutamat				
Antioxidationsmittel				

4.2 Verarbeitungshinweis für Konsumenten

Verarbeitungshinweis zum erhitzt essen

5. Zutaten und Zusatzstoffe

5.1 Zusatzstoffe

Name	Ja/Nein	E-Nummer	Mengenangabe
Farbstoffe	Nein		
Antioxidationsmittel*	Ja	331	0.5g/kg
Konservierungsstoffe*	Nein		
Emulgatoren	Nein		
Gelier-/Verdickungsmittel, Trennmittel	Nein		
Alkalien, Säuerungsmittel, Salze*	Nein		
Aromen* (künstliche, naturidentische,	Nein		
Geschmacksverstärker*	Ja	621	0.5g/kg
Enzympräparate	Nein		
Überzugsmittel	Nein		
Süssstoffe*	Nein		
Pökelsalze, Umrötehilfsmittel*	Nein		
Weitere Zusatzstoffe*			

*Quantitative Angaben obligatorisch

6. Nährwertangaben

100 g enthalten:	Berechnet
Energiewert	767 kJ (184 kcal)
Eiweiss	14 g
Fett	12 g
Kohlenhydrate	3 g

7. Allergene und Lebensmittelintoleranzen

	Ja/Nein	Spuren	In welcher Zutat?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Ja	Nein	Paniermehl
Milch (inkl. Lactose) und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Eier und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Ja	Nein	Ei
Fische und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Hartschalenobst (Walnüsse, Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse, Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschl. Selleriesalz) Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Senf Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		
Sulfit (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als Wenn Spuren: Enthält Spuren von	Nein		

8. Gentechnik

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis erfüllt die aktuellen Anforderungen

EG Nr. 1829/2003 VO über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel

EG Nr. 1830/2003 VO über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und über die Rückverfolgbarkeit von aus GVO

und der schweizerischen Lebensmittelverordnung, Art. 15 vom 01. März 1995, in der jeweils aktuellen Fassung

8.1 Allgemeine Angaben

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	Sorte/Ursprung
Wurde das Erzeugnis aus GVO hergestellt, oder	Nein			
<i>Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit ist sichergestellt, dass alle Zutaten, die nicht unter "Ja" aufgeführt sind, aus konventionellem Ursprung (nicht GVO) stammen</i>				

8.2 Zusätzliche Angaben

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	Sorte/Ursprung
Enthält das Erzeugnis Komponenten, die mit Hilfe von GVO (Mikroorganismen, Enzyme) hergestellt wurden, und nicht unter die Bestimmungen der oben genannten Verordnungen fallen (z.B. Verarbeitungshilfsstoffe, Vitamin B2)?	Nein			

9. Untersuchungen

9.1 Physikalische und Chemikalische Untersuchungen

Analyse	Wert / Einheit	Schwankungsbereich	Methode	Häufigkeit (z.B. 1 x per Woche)
Trockenmasse [*]				
Asche				
Eiweiss [*]	14%			1 x p.a.
Fett [*]	12%			1 x p.a.
Gesättigte Fettsäuren ^{*,*}				
Cholesterin [*]				
Nahrungsfaser gesamt [*]				
Natrium [*]				
Natriumchlorid	1.8			1xp.a.
Kohlenhydrate [*]	5%			
davon Zuckerarten [*]				
Zucker-Austauschstoffe				
pH				
Mineralstoffe/Vitamine				
Weitere				
[*] Obligatorische Angaben für Produkte mit Nahrungsfasern >= 5 %,				

9.3 Mikrobiologie

Keim	Soll-Wert	Methode	Häufigkeit
Aerobe, mesophile Keime	500000	ISO4833 (011)	2 p.a.
Enterobacteriaceae	<100	ISO21528-2 (015)	2 p.a.
Koagulasepositive Staphylokokken	<100	ISO6888-2 (022)	2 p.a.
Hefen			
Schimmel			
Listeria monocytogenes			
Salmonella spp.			
Escherichia coli			
Weitere			

10. Sensorik

Produktebeschreibung	Typisch
Aussehen/Farbe	rot
Geschmack/Geruch	rein / typisch
Textur/Struktur	Fleischstruktur erkennbar, fest

11. Haltbarkeit/Lagerung

Analytisch abgesicherte Haltbarkeit des Produktes

ab Produktions-/Abpackdatum	180 Tage
ab Auslieferdatum (Restlaufzeit)	175 Tage
Lagerbedingungen (Temp./Licht)	-18°C

12. Warenlosbezeichnung

Codierungsschlüssel	60 Kalenderwoche 20 + 40 03 = Wochentag
Losnummer (Beispiel)	6003

13. Verpackungsangaben

13.1 Produkt

Abmessungen des Produktes (cm)	
Länge	cm 240
Breite	cm 135
Höhe	cm 115
Material	Karton
Bei Kunststoff-Verpackungen	
Art der Kunststoffe, Aufbau von Folien	HDPE lebensmittelecht
Bei Schutzgasverpackungen	
Angabe der Gaszusammensetzung	

13.2 Logistik

Gebindetyp (Karton/Mehrweg)	Karton
Anzahl Produkte per Bestelleinheit (CU/TU)	1
Beschriftung der Bestelleinheit	PISTOR-ETIKETTEN
Abmessung der Bestelleinheit (cm)	
Länge	300
Breite	245
Höhe	115
Bruttogewicht der Bestelleinheit (kg)	4 kg
Palettierung (Anzahl Gebinde/Palette) (LU)	77

Der Lieferant bestätigt, dass die Angaben in diesem Formular den tatsächlichen Gegebenheiten

Ausgefüllt am: 21. Nov 11
