

Currywurst Chnusperli 5kg im Karton/Einlagebeutel

Produkte-Inhalt	5kg	Verpackungs-Inhalt	1 x 5 kg Karton	Gschwend Art. Nr.	91004
------------------------	-----	---------------------------	-----------------	--------------------------	-------

1. Allgemeine Angaben

Lieferant	GSCHWEND INTERFOOD
Adresse	Industriestrasse 7, 9430 St.Margrethen
Sachbezeichnung gemäss LMV	Currywurst Chnusperli
Produktegruppe	Chnusperli
Lateinische Bezeichnung	
Produktionsland	Schweiz CH
Fangmethode	
Herkunft	Schweiz CH
Zertifikat	-
Score	

2. Produktbeschreibung

2.1. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler
Aussehen / Farbe	Bräunlich vorfrittiert
Geschmack	Arttypisch
Geruch	Frisch, aromatisch, fleischig, abgerundet mit Currynote
Konsistenz	Aussen knusprig, innen feine Brät Struktur

2.2. Herstellung

Kriterium	
Herstellverfahren	Wurst geschnitten, mariniert, umhüllt im Bierteig, vorfrittiert, tiefgekühlt
Kalibrierung	10- 20 gr / Stück
Gentechnologische Eigenschaften	-----
Begasung, Bestrahlung, Besprühung	-----

2.3. Lieferform / Verpackungsart / Masse

	Verpackungsart	Mase	Gewicht netto	Gewicht brutto
Verkaufseinheit	Karton	-----	5.000	5.220
Liefereinheit	Karton	39 x 26 x 18.5	5.000	5.220
Palette	Europalette	-----		

2.4. Mengen / Lage / Palett

Kriterium	Angabe
Anzahl Liefereinheiten / Lage	8
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	8
Anzahl Lagen / Palette	9
Anzahl Liefereinheiten / Palette	72
Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	72
Palettenhöhe incl. Holz (cm)	180.9

2.5. Beschriftung der Verpackung

	Lieferschein	Paletten-beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	91042	-----	91042	-----
EAN Code		-----		-----
Produktionsdatum		-----	X	-----
Verfalldatum		-----	X	-----
Lagertemperatur		-----	X	-----
Lot. Nr. / Charge-Nr.		-----		-----
Nettogewicht	X	-----	X	-----
Bruttogewicht	X	-----	X	-----
Lieferant	X	-----	X	-----

2.6. Deklarationsangaben / Gewicht

	Lieferschein	Umkarton	Innenverpackung
Deklariertes Gesamtgewicht	X		-----
Deklariertes Teilgewicht	X	X	-----

2.7. Produktehandling

Transportbedingungen	Tiefgekühlt, bei mind. -18° C
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt, bei mind. -18° C (einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren, umgehend konsumieren)
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	12 Mt.
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	

2.8. Zubereitungsempfehlung/ Verwendungshinweise

warm	Frittieren 180 Grad 3.5 – 7 Minuten, Steamer 180 Grad 15-17 Minuten, in Kombination mit Salaten, als Beilage zu Gemüse, als Apéro und Fingerfood.
------	---

3. Zusammensetzung

3.1. Zutatenliste

Bratwurst CH, Weizenmehl- CH, Vollei- CH, Bier-CH, Kochsalz jodiert- CH, Erdnussöl- AFR/CH, weisser Pfeffer, Muskatnuss, Streuwürze, Zitronen Konzentrat, Knoblauch, Paprika, Koriander, Curry

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.)
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	X		Weizenmehl
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)	X		
Eier und daraus hergestellte Produkte	X		Vollei
Schweinefleisch und daraus hergestellte Produkte	X		Wurst
Rindfleisch und daraus hergestellte Produkte	X		Wurst
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		X	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	X		Erdnussöl
Sesamsamen		X	
Schalenfrüchte		X	
Sulfat		X	
Lactose		X	

4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g			Energiewerte pro 100 g		
Eiweiss (Protein)	8.800	Gesamtfett (Total fat)	9.600	Energie (Energy) in KJ	1060 KJ
Salz (Salt)	1.800	- Gesättigte Fettsäuren (Saturated fat)	8.800	Energie (Energy) in Kcal	253 Kcal
Wasser (Water)	-	- (Omega 3: 20.4 % von Fett)	-		
Natrium (Sodium)	-	Total Kohlenhydrate (Total carbohydrate)	1.500		
		- Zucker (Sugars)	0.500		

5. Mikrobiologie

Bezeichnung	Toleranzwert	Grenzwert	Methode
Aerobe mesophile Keime (GKZ)	< 1'000'000 KBE/g	1'000'000 KBE/g	ISO 21528 mod.
Enterobacteriaceen	< 10'000	10'000	ISO 21528 mod.
Escherichia coli (abgekürzt E. coli)	< 100	100	ISO 16649-1/2
Staphylococcus Aureus	<1'000	1'000	ISO 21527, §64LFGB,L01.00-37
Hefe	< 10'000	10'000	ISO 21527, §64LFGB,L01.00-37
Schimmel	< 1'000	1'000	ISO 6888-1
Salmonellen	Negativ 25 g	Negativ 25 g	ISO 11290-1/2, ISO20838
Listeria monocytogenes	< 10	10	ISO 6579, ISO 20838

6. 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

7. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden

 Ja Nein

8. 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?

 Zertifikate werden auf Wunsch zugestellt, werden ____x pro Jahr zugestellt, liegen jeder Lieferung bei **Analysen** werden auf Wunsch zugestellt, werden ____x pro Jahr zugestellt, liegen jeder Lieferung bei

9. Bestätigung des Lieferanten

- Der Lieferant haftet für versteckte Mängel
- Die Ware entspricht der schweizerischen Gesetzgebung und den EU-Richtlinien (inkl. Den bestehenden resp. Kommenden Ergänzungen / Änderungen)
- Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu gemacht
- Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben muss vorher unaufgefordert mit GSCHWEND INTERFOOD besprochen werden
- Die Angaben auf dieser Spezifikation sind ausschliesslich für den internen Gebrauch bestimmt
- Sobald eine in diesem Formular eingetragene Produkteangabe nicht mehr dem aktuellen Stand der Produktion entspricht, wird diese Formular ungültig und muss durch ein neues ersetzt werden.

Ort / Datum: St. Margrethen 05.01.2023

Firmenstempel /Unterschrift: