

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	88	CH		
Wasser	8			
Paniermehl	3		Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe	
Kochsalz				
Gewürze				
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		
Geschmacksverstärker	Ja	621	0.5g/kg
Enzympräparate	Nein		
Überzugsmittel	Nein		
Süsstoffe	Nein		
Pökelsalze, Umrötehilfsmittel	Nein		
Weitere Zusatzstoffe			

6. Nährwertangaben

100 g enthalten:	Berechnet
Energiewert	599 kJ (143 kcal)
Eiweiss	17 g
Fett	7 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	Nein		
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 hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln.

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 <i>mit Hilfe</i> 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	17%	2%		1 x p.a.
Fett	7%	2%		1 x p.a.
Gesättigte Fettsäuren				
Cholesterin				
Nahrungsfaser gesamt				
Natrium				
Natriumchlorid	1.8	0.20%		1xp.a.
Kohlenhydrate	3%	1%		1xp.a.
davon Zuckerarten				
Zucker-Austauschstoffe				
pH				
Mineralstoffe/Vitamine				
Weitere				

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

Produktebeschrieb	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)	
Durchmesser	3
Höhe	
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)	ca. 130
Beschriftung der Bestelleinheit	
Abmessung der Bestelleinheit (cm)	
Länge	300
Breite	245
Höhe	115
Bruttogewicht der Bestelleinheit (kg)	4
Palettierung (Anzahl Gebinde/Palette) (LU)	72

Die Carnosa AG bestätigt, dass die Angaben in diesem Formular den tatsächlichen Gegebenheiten entsprechen und gewährleistet, dass die Produkte einschliesslich der Verpackung und der Deklaration am Tage der Lieferung den einschlägigen, jeweils aktuellen gesetzlichen Anforderungen der Schweiz bzw. der EU genügen.

Geprüft am: 4. Jan 13

M. Schetter