

Produktespezifikation

1. Stammdaten

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Artikelbezeichnung | Beef-Burger 50 x 125g |
| Artikelnummer Carnosa | 10084 |
| Artikelnummer Kunde | |
| EAN-Code CU | |
| Dokument gültig ab | 19.05.2010 |

2. Adressen

| | | | |
|-------------------|-----------|----------|----------|
| Carnosa AG | QS-System | IFS 5 | ISO 9001 |
| Gaswerkstrasse 76 | BUR Nr.: | 72355484 | |
| 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 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>6.25 kg</u> |
| Produktionsland | <u>Schweiz</u> |
| Bio/Label-Produkt | <u></u> |
| <i>* Schweizerische Lebensmittelverordnung</i> | |

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 | | |
| 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 | 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. Wenn Spuren: Enthält Spuren von | Nein | | |
| Senf Wenn Spuren: Enthält Spuren von | Nein | | |
| Sulfit (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr 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/Urspur |
|---|---------|-------|----------|--------------|
| Wurde das Erzeugnis aus GVO hergestellt, <i>Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit ist sichergestellt, dass alle Zutaten, die nicht unter "Ja" aufgeführt sind, aus konventionellem Ursprung (nicht GVO) stammen</i> | Nein | | | |

8.2 Zusätzliche Angaben

| | Ja/Nein | Zutat | Anteil % | Sorte/Urspur |
|--|---------|-------|----------|--------------|
| 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% | | | 1 x p.a. |
| Fett* | 7% | | | 1 x p.a. |
| Gesättigte Fettsäuren*,☆ | | | | |
| Cholesterin* | | | | |
| Nahrungsfaser gesamt* | | | | |
| Natrium* | | | | |
| Natriumchlorid | 1.8 | | | 1xp.a. |
| Kohlenhydrate* | 3% | | | |
| 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 400 |
| Breite | cm 275 |
| Höhe | cm 135 |
| 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 | |
| Abmessung der Bestelleinheit (cm) | |
| Länge | |
| Breite | |
| Höhe | |
| Bruttogewicht der Bestelleinheit (kg) | 6.25 |
| Palettierung (Anzahl Gebinde/Palette) (LU) | 56 |

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

Ausgefüllt am: 20. Okt 10
