



# Formular

## Produktinformationsblatt

Bell Schweiz

Qualitätsmanagement  
Datenmanagement/Legal  
Compliance

### 1. Allgemeine Angaben

Datum: 05.12.2017  
Ersetzt Version vom:

Ausgefüllt durch: Annika Storz

Erstellungsgrund

- Neuprodukt  
 Änderung

Grund: Korrektur Reihenfolge Zutaten

Interne Artikel-Nr. des Herstellers: **100900**

Text-Nr.:

Sachbezeichnungs-Nr.: **202**

Kunden Artikel-Nr.:

	1. Hersteller	Lieferant (falls nicht identisch mit Hersteller)
GLN (global location number)	<b>7610011999014</b>	
Identitätskennzeichen*	<b>CH 357</b>	
Name	<b>Bell Schweiz AG</b>	
Adresse	<b>Zelgmatte 1</b>	
PLZ / Ort	<b>6144 Zell LU</b>	
Telefon-Nr.	<b>+41 58 326 8633</b>	
Fax-Nr.	<b>+41 58 326 8760</b>	
<b>Kontaktperson</b> bei Rückfragen		
Name, Vorname	<b>Mühle, Reto</b>	
Tel. Nr.	<b>+41 788808522</b>	
e-mail	<b>reto.muehle@bellfoodgroup.com</b>	
<b>Kontaktperson QS</b> bei Rückfragen		
Name, Vorname	<b>Thali, Andreas</b>	
Tel. Nr.	<b>+41 583268716</b>	
e-mail	<b>andreas.thali@bellfoodgroup.com</b>	

**Produktbezeichnung**  
(Phantasie-Bezeichnung)

**PL-NUG pfg 25g 800g SBTL KAR TK**

**Sonderbewilligung für IFS Broker:**

Wurde der Artikel von einem nicht IFS-zertifizierten Betrieb hergestellt?  ja  nein

Falls ja, wurde dies von Coop anerkannt?

ja

nein

**Sachbezeichnung (gemäss LKV)**

(inkl. nähere Ergänzungen z.B. geschnitten, geräuchert usw.)

Pouletfleischerzeugnis aus Fleischstücken  
zusammengefügt, paniert, gegart

**Verwendung als**

- Endprodukt für Selbstbedienung (vorverpackt)
- Endprodukt für Offenverkauf / Aktive Selbstbedienung
- Endprodukt für Bedienungsverkauf
- Rohstoff
- Halbfabrikat

**Identitätskennzeichen** (welches auf Verkaufspackung deklariert werden muss; CH: gemäss LKV Art. 30 und 31, EU: Identitätskennzeichen gemäss Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

Kennzeichen: **CH 357**

Deklaration notwendig:

ja

nein

**Produktionsland bzw. Region für regionale Spezialitäten**

Hergestellt in: **Schweiz**

Verarbeitet in: **Schweiz**

Abgepackt in: **Schweiz**

**2. Produktlinie/Label**

**Produktlinie**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Qualité & Prix             | <input type="checkbox"/> Bell Produktmarke |
| <input type="checkbox"/> Pro Montagna               | <input type="checkbox"/> Bell Original     |
| <input type="checkbox"/> Regionale Spezialität      | <input type="checkbox"/> Bell Spécialité   |
| <input type="checkbox"/> Betty Bossi                | <input type="checkbox"/> Bell Cuisine      |
| <input type="checkbox"/> Fine Food                  | <input type="checkbox"/> Bell Barbecue     |
| <input type="checkbox"/> Prix Garantie              | <input type="checkbox"/> Quality           |
| <input type="checkbox"/> Weight Watchers            | <input type="checkbox"/> Economy           |
| <input type="checkbox"/> Délicorn                   | <input type="checkbox"/> Manor Food        |
| <input type="checkbox"/> Free From                  |  |
| <input type="checkbox"/> Kinder (JaMaDu)            |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> andere, welche? |  |

**Label**

- Knospe
  - mit Zusatz "Bio"
  - mit Zusatz "Bio" und "Suisse"
  - mit Zusatz "Umstellung"
  - mit Zusatz "Umstellung" und "Suisse"
- Laktosefrei
- Naturafarm
- Max Havelaar
- Suisse Garantie
- ASC Aquaculture Stewardship Council  
ASC Zertifizierungsnummer:

- MSC Marine Stewardship Council  
MSC Zertifizierungsnummer:
- Europäisches Vegetarismus Label
  - vegan
  - ovo-lacto-vegetarisch
  - ovo-vegetarisch
  - lacto-vegetarisch
- andere, welche?

**Angaben zu lizenzierten Produkten (Bio, Suisse Garantie u.a.)**

- Lizenznehmer**
  - Hersteller (Adresse vgl. oben)
  - andere (Firma, PLZ, Ort):
- Lizenzgeber**
  - Bio-Suisse, 4053 Basel
  - andere:
- Kontrollorganisation**
  - bio.inspecta AG, 5070 Frick
  - q.inspecta GmbH, 5070 Frick
  - ProCert, 3000 Bern
  - SQS, 3052 Zollikofen
  - andere:
- Kein lizenziertes Produkt**

### 3. Gewichtsvorgaben Verkaufseinheit

fixgewichtig

gewichtsvariabel

Produkt kann  
Gewichtsschwund  
aufweisen

Nettogewicht: **800 g**

Abtropfgewicht:

Sollgewicht (bei gewichtsvariabler Ware):

Volumen (bei allen flüssigen Produkten):

Bei Stückwaren: Anzahl Stück pro  
Packung  
Stückgewicht/  
volumen

Kaliber: **25 g**

Portionengrösse (für Foodprofil):

Bei TK Ware: Anteil Glasur  
Kompensiert  ja  nein

Für Importartikel: Die Anforderungen der Richtlinien 76/211/EWG  
und 2007/45/EG werden erfüllt (Konformitätskennzeichen e)  ja  nein

Bei Angabe von mehreren Mengenangaben (Bst. Stückgewicht / Gesamtgewicht oder Gewicht /  
Volumen): Auf welche Angabe bezieht sich das Konformitätskennzeichen e?

### 4. Haltbarkeit/Datierung

Wurde die mikrobiologische und sensorische Gesamthaltbarkeit  ja  nein  
mittels aussagekräftigen Lagertests überprüft?

Falls nein, wurde die Gesamthaltbarkeit von einem bestehenden,  ja  nein  
vergleichbaren Produkt übernommen?

Erklärung, falls die beiden Punkte oben mit „nein“ beantwortet:  ja  nein  
Nullserie unter effektiven Produktionsbedingungen produziert und  
Konformität mit Vorgaben geprüft?  ja  nein

#### Haltbarkeitsfristen

Gesamthaltbarkeit ab Herstellungsdatum: **360** Tage  
Differenz zwischen Verkaufsdatum und Verbrauchs-  
/Mindesthaltbarkeitsdatum: Tage

Garantierte Haltbarkeit ab Lieferung an Kunden: **120** Tage  
Offenverkaufsartikel: Haltbarkeit im Offenverkauf Tage

#### Haltbarkeitsfristen für besondere Verkaufskonzepte:

## Format Datumsangabe

TT.MM     TT.MM.JJ     MM.JJ     JJJJ     ohne Datierung

## Datierungstext

Ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatum möglich oder muss zwingend ein Verbrauchsdatum angebracht werden (siehe Empfehlung fial)?

Verbrauchsdatum:   
Mindesthaltbarkeitsdatum:

## 5. Lagerbedingungen

### In der Logistik

$\leq +5\text{ °C}$      bei Raumtemperatur     sonstige:  
  $\leq +2\text{ °C}$      Luftfeuchtigkeit     lichtgeschützt aufbewahren  
  $\leq -18\text{ °C}$

### Im Verkauf

bei Raumtemperatur      $\leq +2\text{ °C}$   
  $\leq +5\text{ °C}$       $\leq -18\text{ °C}$

### Bedingungen für Offenverkauf:

## 6. Produktionsverfahren

### deklarationsrelevante Verfahren:

<input type="checkbox"/> blanchiert	<input type="checkbox"/> homogenisiert
<input type="checkbox"/> thermisiert	<input type="checkbox"/> geräuchert
<input type="checkbox"/> pasteurisiert	<input checked="" type="checkbox"/> durchgegart
<input type="checkbox"/> in der Packung pasteurisiert	<input type="checkbox"/> vorfrittiert
<input type="checkbox"/> hochpasteurisiert	<input checked="" type="checkbox"/> frittiert
<input type="checkbox"/> UHT-erhitzt	<input type="checkbox"/> gepökelt
<input type="checkbox"/> sterilisiert	<input checked="" type="checkbox"/> paniert
<input type="checkbox"/> mikrofiltriert (Extended Shelf Live)	<input checked="" type="checkbox"/> aus zerkleinertem Fleisch, geformt
<input type="checkbox"/> in der Packung sterilisiert	<input type="checkbox"/> aufgetautes Produkt
<input type="checkbox"/> andere, welche?	<input type="checkbox"/> hochdruckpasteurisiert
<input type="checkbox"/> kein deklarationsrelevantes Verfahren	

### Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

schlachten, zerlegen, Masse herstellen, formen, panieren, frittieren, garen, tiefgefrieren, verpacken, spedieren

### Zusätzliche Angaben für Wursthüllen

gefärbt     nicht gefärbt  
 zum Verzehr geeignet     nicht zum Verzehr geeignet

behandelt  unbehandelt  
angewendetes Behandlungsverfahren (z.B. Flüssigrauch):

Rohstoff (Tierart) Wursthülle:

**Zusätzlich bei Fleisch sowie Fisch/Krebs- und Weichtieren**

aus Zucht  Wildfang  Binnenfischerei (nur bei  
Fisch/Krebs- und Weichtieren)

**Nur bei Fisch/Krebs- und Weichtieren:**

Bei Wildfang und Binnenfischerei

(keine Angabe erforderlich bei zusammengesetzten Produkten mit Fisch- und Meeresfrüchten)

Fanggeräte-Kategorie\*:

Einzelbezeichnung des Fanggerätes\*:

\*gemäss Verordnung (EU) über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur Nr. 1379/2013

**Zusätzlich bei der Verwendung von Eiern oder Eiprodukten**

Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus:

Freilandhaltung  Bodenhaltung

**Für Import-Eier oder Import-Eiprodukte:**

Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus Betrieben, die nach dem Leitfaden für Legebetriebe des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen (KAT) für die oben genannte Haltungsart zertifiziert sind:  ja  nein

**Zusätzlich bei aufgetauten Produkten\*:**

\*Ausnahme siehe (LKV Art. 18 Abs. 2bis )

Hat die Tiefkühlung einen qualitativen Einfluss auf das Produkt?  ja  nein

Handelt es sich beim Einfrieren um einen technologisch notwendigen Prozessschritt?  ja  nein

## 7. Nährwerte/Ernährungsinformationen

### Nährwert-Angaben

Analysenbericht zwingend erforderlich (beilegen). Detailregelungen zur Nährwertermittlung und Sicherstellung der Werte sind der Richtlinie Info-Mehrwert Food zu entnehmen.

Die Nährwerte beziehen sich auf das Lebensmittel im Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten.

	100 g/ml enthalten ca.:	
<b>alle Produkte</b>	Energie	1040 kJ (249 kcal)
	Fett	16 g
	gesättigte Fettsäuren	2,9 g
	Kohlenhydrate	14 g
	Zucker	0,6 g
	Nahrungsfasern	4,5 g
	Eiweiss	10 g
	Salz (Natrium x 2,5)	1,15 g
	Zugesetztes Kochsalz (NaCl)	1,1 g
<b>zusätzlich für Margarine, Fette und Öle</b>	einfach unges. Fettsäuren	9.7 g
	mehrfach unges. Fettsäuren	2.7 g
	trans-Fettsäuren	0.0 g
	Cholesterin	
<b>zusätzlich bei Verwendung von Inulin und Polydextrose</b>	Inulin	
	Polydextrose	
<b>zusätzlich bei Auslobung von Omega-3 Fettsäuren</b>	Omega-3	
	Omega-6	
	Linolsäure (n-6)	
	alpha-Linolensäure (n-3)	
	EPA	
	DHA	
<b>zusätzlich bei Einsatz von gehärteten oder teilweise gehärteten Fetten/Ölen</b>	trans-Fettsäuren	
<b>zusätzlich für laktosefreie Produkte</b>	Restlaktosegehalt maximal	

Wurde der Restlaktosegehalt analytisch verifiziert?

ja

nein

Wenn nein, auf welcher Grundlage basiert die Angabe?

## Vitamine / Mineralstoffe

Sind Vitamine und Mineralstoffe in signifikanten Mengen\*  
vorhanden?

ja

nein

\*gemäss LKV, Art. 26, Abs. 2

<b>Vitamine</b>	pro 100 g/ml		pro 100 g/ml		pro 100 g/ml
<input type="checkbox"/> A		<input type="checkbox"/> beta-Carotin		<input type="checkbox"/> D	
<input type="checkbox"/> E		<input type="checkbox"/> C		<input type="checkbox"/> K	
<input type="checkbox"/> B1		<input type="checkbox"/> B2		<input type="checkbox"/> Niacin	
<input type="checkbox"/> B6		<input type="checkbox"/> Folsäure		<input type="checkbox"/> B12	
<input type="checkbox"/> Biotin		<input type="checkbox"/> Pantothersäure			
<b>Mineralstoffe</b>					
<input type="checkbox"/> Calcium		<input type="checkbox"/> Phosphor		<input type="checkbox"/> Eisen	
<input type="checkbox"/> Magnesium		<input type="checkbox"/> Zink		<input type="checkbox"/> Jod	
<input type="checkbox"/> Selen					
andere:					
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

**Andere relevante Stoffe, die gemäss Gesetz gekennzeichnet werden müssen (z.B. Coenzym 10, Coffein)**

Stoff	Menge pro 100 g/ml	Einheit

## Alkoholgehalt

Das Produkt enthält Alkohol:  nein  ja

g/100g  
% vol (bei Getränken)

## 8. Verpackung Verkaufseinheit

Verpackungsbestandteil z.B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Verpackungsmaterial Möglichst genaue Angaben zu Zusammensetzung/Kunststoff- Typen/Lackierungen usw.	Entsorgung Ziffer gemäss Legende oder Beschreibung
Schlauchbeutel	LDPE	10
Faltschachtel	Wellpappe / BC-Welle	6

### Legende Entsorgungssymbole (Verpackung der Verkaufseinheit)

Die Angaben gelten nur für die Verpackung der Verkaufseinheit, ohne Umverpackung für die Verkaufsstelle. Bitte zutreffendes ankreuzen, bei mehreren Verpackungsbestandteilen entsprechend mehrere Symbole möglich.

- |                       |  |  |
|-----------------------|--|--|
| Recycling Metalle:    | 1)  Stahlblech        | 2)  Alu allgemein   |
| Recycling Kunststoff: | 3)  PET (Getränke)    | 4)  Plastikflaschen |
| Recycling übriges:    | 5)  Papier            | 6)  Karton          |
|                       | 7)  Glas              | 8)  kompostierbar   |
|                       | 9)  Mehrweg (Flasche) | 10)  Kehricht       |

Das Verpackungsmaterial enthält PVC:  ja  nein

Wenn mit "ja" beantwortet, in welcher Komponente ist PVC enthalten?

### Druckart

Spontandruck-Etikette  vorgedruckte Verpackung

### Verfahren

vakuumiert  Hochvakuum  aseptisch  heiss abgefüllt  
 unter Schutzatmosphäre abgepackt (verwendetes Gas angeben):  
 andere, welche?

zusätzlich bei Dosen

lackiert  teilweise lackiert  unlackiert  
 Aluminium  Stahlblech

Eurolochung  ja  nein

### Verpackungskonformität

Die Verpackung entspricht den Richtlinien 1935/2004 EC und der Verordnung (EG) 10/2011 für Materialien aus Kunststoff, sowie der Verordnung 282/2008 für recycelte Materialien aus Kunststoff.  ja  nein

Die Globalmigrationslimite und die spezifischen Migrationslimiten (SML) werden in Bezug auf das Lebensmittel unter Berücksichtigung der Haltbarkeitsdauer, der Aufbewahrungstemperatur und des  ja  nein

Verwendungszweckes (z.B. als Backform) eingehalten.

Wurde die Verpackungsscheckliste ausgefüllt und an den Einkauf gesendet?

ja

nein

## 9. Qualitätssicherung

### Identifikation QS/Rückverfolgbarkeit

Rückverfolgbarkeit möglich über

Chargen-Code

Verbrauchs-Datum

Ist ein Rückstellmuster vorhanden?

vorhanden

nicht vorhanden

### Gentechnologie

Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer Gesetzgebung (LKV Art. 2 Abs. 1 Bst. o und VGVL Art. 7) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren.

ja

nein

Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden. Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet:

ja

nein

### Bestrahlung

Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten

ja

nein

Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet:

### Nanotechnologie

Dieses Produkt und/oder die Verpackung enthalten nanotechnologische Bestandteile

ja

nein

Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet:

## 10. Mikrobiologische Anforderungen des Produktes Ende Mindesthaltbarkeit

Es gelten die gültigen Vorschriften in der gültigen Fassung von der Schweiz (HyV usw.) und die Werte der internen-Norm von der Bell Schweiz AG.

Die Werte müssen bis zum Erreichen des MHDs eingehalten werden.

Kriterium	Toleranzwert*	Grenzwert*	Interne Norm	Methode	Einheit
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	1'000'000				KbE/g
Gesamtkeimzahl anaerob					
Enterobacteriaceen	100				KbE/g
Escherichia coli			10		KbE/g
koagulase-pos. Staphylokokken	100				KbE/g
Schimmelpilze					
Hefen					
Pseudomonas aeruginosa					
Bacillus cereus	1'000				KbE/g
Clostridium perfringens					
Enterokokken					
Salmonella spp.		n.n./25g			
Listeria monocytogenes			n.n./25g		
thermotolerante Campylobacter			n.n./25g		

\*Grenz-/ Toleranzwerte gem. der HyV

Besteht ein Prüfplan zur Überprüfung der vorgegebenen mikrobiologischen Parameter?

ja

nein

## 11. Produktbeschreibung

### Chemisch/physikalische Merkmale

Sind aw- / pH-Wert in Hinblick auf die Sicherheit und Haltbarkeit des Produktes, im Sinne eines Hürdenkonzeptes, relevante Parameter?  ja  nein

→ Nein: pH-Wert / aw-Wert stellen keine Sicherheits-/Qualitätsrelevante Massnahme dar.

→ Ja: Bitte geben Sie die konkreten Werte an.

Produktmerkmal	Minimum	Maximum	Einheit	Prüf-Methode
aw-Wert				
pH-Wert				



# Formular

## Produktinformationsblatt

Bell Schweiz

Qualitätsmanagement  
Datenmanagement/Legal  
Compliance

### Sensorik

Aussehen/Form/Farbe

vor der Zubereitung

**paniert, goldig**

genussfertig

**paniert, goldig, je nach Zubereitung**

Geruch/Aroma

**ausgewogen, aromatisch, je nach Zubereitung**

Geschmack

**ausgewogen, aromatisch, je nach Zubereitung**

Konsistenz/Struktur/Mundgefühl

**knusprig, saftig, je nach Zubereitung**

### Sonstige Qualitätsmerkmale und Hinweise

**Verwendungs- u. Zubereitungs-Hinweise** (z.B. 10 Min. bei 200 °C aufbacken etc.)

zum Kalt- oder zum Warmessen

Produkt ist genussfertig

Produkt muss zwingend zubereitet werden

**Zubereitungshinweis:**

**Pfanne: bei mittlerer Hitze 8 Min braten, mehrmals wenden**

**Ofen: bei 180°C 10-15 Min garen**

## 12. Allergene

Die Tabelle muss vollständig ausgefüllt werden.

Allergene	enthält (in der Rezeptur)	kann enthalten*	enthält nicht	genaue Bezeichnung (z.B. Sojamehl), in welcher Zutat vorhanden
Walnüsse (Baumnüsse)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Panademehlzubereitung, Paniermehl
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Macadamianüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milchprotein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milchzucker	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pecannüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Stangen- und Knollensellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfite Konzentration: SO <sub>2</sub> mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

\* gemäss gesetzlichen Vorgaben

### Werden allergene Träger- oder Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt?

ja  nein

wenn ja, welche?

Stoff	in welcher Zutat/welchem Zusatzstoff vorhanden?

## 13. Zusammensetzung

## Werden übertragene Zusatzstoffe ohne technologische Wirksamkeit eingesetzt?

ja  nein

wenn ja, welche?

Zusatzstoff: E-Nummer	in welcher Zutat vorhanden?
E 536	Kochsalz jodiert

## Angaben zu Fetten/Öle

- 1) Enthält das Produkt Palmfett/-öl  ja  nein  
Wenn ja, wie hoch ist der Anteil an Palmfett/-öl
- 2) Entspricht das verwendete Palmfett/-öl den RSPO-Kriterien? (vgl. [www.rspo.org](http://www.rspo.org))  ja  nein  
Wenn ja, nach welchem System ist das Palmfett/-öl zertifiziert:  
 Segregated  Identity Preserved  Mass Balance  Book and Claim
- 3) Enthält das Produkt gehärtete oder teilweise gehärtete Öle und Fette?  ja  nein  
(Der Einsatz von gehärteten oder teilweise gehärteten Ölen und Fetten muss in der Zutatentabelle angegeben werden.)

## Angaben zu Kochsalz

- Wird jodiertes Kochsalz verwendet?  ja  nein  
Wird flouridiertes Kochsalz verwendet?  ja  nein

(Wird jodiertes und/oder flouridiertes Kochsalz verwendet, muss dies in der Zutatentabelle angegeben werden.)

## Angaben zu Aromen

- Können die eingesetzten Aromen als "natürlich" gemäss LKV, Art. 6 Abs. 8bis bezeichnet werden?  ja  nein

Wenn ja, genaue Bezeichnung der Aromen:

- natürliches Aroma:  
 natürliches Aroma mit anderen natürlichen Aromen:  
 natürliches Aroma (darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und eine Nennung der Ausgangsstoffe ihr Aroma oder ihren Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.)

## Angaben zu mikrobiologischen Schutz-/Reifungskulturen

- Wird das Produkt mit Schutzkulturen hergestellt?  ja  nein  
Wenn ja, um was für Schutzkulturen handelt es sich?

## Herkunftsangaben der Rohstoffe

Kann die tatsächliche Herkunft der Rohstoffe im Spontandruck erfolgen, falls sie nicht mit max. 3 Ländern zusammengefasst werden kann?

ja nein**Sonstige Bemerkungen/Ergänzungen:****Zusammensetzung (Zutaten, Zusatzstoffe, Mengenangaben, Herkunftsland der Rohstoffe)**

\*Angaben gemäss LKV (QUID, Angabe der folgenden prozentualen Grenzen: 10%, 5%, 2%)

Zutaten / Zusatzstoffe	Zutaten und Zusatzstoffe von zusammengesetzten Zutaten	Zusatzinformationen (z.B. pasteurisiert, homogenisiert, jodiert)	%*	bei Rohwurst Berechnung: % Anteil * 100/ (100 - Abtrocknung in %)	Herkunft bzw. Fanggebiet (bei Fisch), Herkunftsregion für regionale Spezialitäten
Pouletfleisch			50		Schweiz
Wasser					
Weizenmehl					
	Kochsalz				
	Hefe				
	Gewürze(Curcuma, Paprika)				
Rapsöl					
Weizenfaser					
Panademehl-zubereitung					
	Weizenmehl				
	Weizenstärke				
	Kochsalz	unjodiert			
Kochsalz jodiert					
Kartoffelstärke					



# Formular

## Produktinformationsblatt

Bell Schweiz

Qualitätsmanagement  
Datenmanagement/Legal  
Compliance

### Produktinformation zur Etikettengestaltung

#### Zutaten:

Pouletfleisch 50%, Wasser, Paniermehl (**Weizenmehl**, Kochsalz, Hefe, Gewürze), Rapsöl, **Weizenfaser**, Panademehlzubereitung (**Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Kochsalz), Kochsalz jodiert, Kartoffelstärke.

Allergiker Info: Enthält Gluten

#### Ingrédients:

viande de poulet 50%, eau, panure (**farine de froment**, sel de cuisine, levure, épices), huile de colza, **fibres de blé**, préparation de chapelure (**farine de froment**, **amidon de blé**, sel de cuisine), sel de cuisine iodé, amidon de pomme de terre.

Info allergies: contient du gluten

#### Ingredienti:

carne di pollo 50%, acqua, pangrattato (**farina di frumento**, sale da cucina, lieviti, spezie), olio di colza, **fibre di frumento**, preparazione di mollica di pane (**farina di frumento**, **amido di frumento**, sale da cucina), sale da cucina iodato, fecola di patate.

Info per allergici: contiene glutine.