

### 1 Allgemeines / General

		Lieferant / supplier	Hersteller / producer *
Postanschrift / Postal address	Name / name Strasse / address PLZ/Ort / postcode / location Land / country Website	Delico AG Bahnhofstrasse 6 9200 Gossau Schweiz www.delico.ch	
QA-Ansprechperson / QA contact person	Name / name Telefon-Nr. / Phone Email	Nicole Broger +41 71 388 86 40 nicole.broger@delico.ch	
Verkauf/Export- Ansprechperson / sales/export contact person	Name / name Telefon-Nr. / Phone Email	René Kurt +41 71 388 86 40 rene.kurt@delico.ch	
	Zertifiziert / certified:  Andere / others:	<input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> IFS <input checked="" type="checkbox"/> FSSC 22000 <input type="checkbox"/> ISO 22000 <input type="checkbox"/> SQF	<input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> FSSC 22000 <input type="checkbox"/> ISO 22000 <input type="checkbox"/> SQF

\* **Produzent = Lieferant / producer = supplier:**  Ja / Yes

Falls nein, bitte Produzent oben angeben / If not, please state above.

Delico Artikelnummer / article number	100592
Delico Artikelbezeichnung / article designation	Delicool Mini Brownies mit Pekannüssen

Lieferant Artikelnummer / supplier article number	
Lieferant Artikelbezeichnung / supplier article designation	

Verkehrsbezeichnung / legal product name	Gebackener Schokoladenkuchen mit Pekannüssen
--	---

Spezifikation gültig ab / specification valid as of	01.08.2019
---	------------

<p>Alle Angaben dieser Spezifikation sind ausschliesslich für den internen Gebrauch von Lieferant und Kunden bestimmt und müssen vertraulich behandelt werden.</p> <p>Der Rohstoff/Artikel entspricht in allen Punkten der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung (siehe Ziffer 12).</p> <p>Die in der Spezifikation aufgeführten Parameter können bei Stoffen natürlichen Ursprungs erfahrungsgemäss Schwankungsbreiten aufweisen, ohne dass das Produkt beeinträchtigt ist.</p> <p>Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.</p>	<p>All of the data in this specification is meant only for the internal use of the supplier and customer and must be kept confidential.</p> <p>The product/raw material corresponds to Swiss food legislation in all respects (see paragraph 12).</p> <p>The parameters listed in the specification can fluctuate in products of natural origin without compromising the product.</p> <p>We assume no liability for damages that arise from improper storage or further processing.</p>
--	---

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 2	Grund der Änderung:	Datum: 27.06.19
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---------------------	--------------------

**2 Zusammensetzung / ingredients**

Hergestellt in / produced in	Österreich
Verarbeitet in / processed in	Österreich
Verpackt in / packaged in	Österreich

Zutaten in absteigender Reihenfolge inkl. Träger- und Hilfsstoffe / ingredients in order of decreasing percentage incl. additives *	Herkunft / origin	%	Angaben von Allergenen <b>und</b> Zusatzstoffen (inkl. Gattungsbezeichnung) / Details of allergens <b>and</b> additives (incl. generic name)
Pekannüsse		vertraulich	Schalenfrüchten
Schokoladenkuvertüre	Deutschland		Soja
Kakaomasse			
Zucker			
Kakaobutter			
Emulgator:Lecithine (SOJA)			
Vanilleextrakt			
HühnerEI			Ei
Zucker			
Butter			
WEIZENMEHL			glutenhaltiges Getreide
Glucosesirup			
Kakaopulver			
		<b>100</b>	

\* Bei Pilzen: lateinische Bezeichnung angeben / fungi: indicate Latin name

\* Fisch, Krustentiere, Weichtiere: lateinische Bezeichnung, Zucht oder Wildfang, Fanggebiet (FAO oder Zone) oder Land angeben / fish, crustaceans, molluscs: indicate Latin name, farmed or wild caught, fishing area (FAO or zone) or country

Deklarationstext gemäss Verpackung (Zutaten in Textform) / declaration text according to packaging (ingredient list in written form)

28% PEKANNÜSSE, 17% Schokoladenkuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Lecithine (SOJA), Vanilleextrakt), HühnerEI, Zucker, BUTTER, WEIZENmehl, Glucosesirup, Kakaopulver.

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 2	Grund der Änderung:	Datum: 27.06.19
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---------------------	--------------------

Datei:I:\06\_Qualitätsmanagement\02\_Spezifikationen\_Qualitätsthemen\Ulreich\Delicoool\Bereitet für Kunden\Spezifikation Mini Brownies mit Pekannüssen\_190829.docx

**3 Produktbeschreibung / product description**

Aussehen, Farbe / appearance, colour	braun
Geschmack, Geruch / taste, smell	Schokoladig/nussig
Textur, Struktur / texture, structure	Schokoladig/nussig
Konsistenz / consistency	weich
Sorte, Qualität / type, quality	

**Produktionsprozess / description of production process**

--

**Produktparameter (falls relevant) / product parameters (where relevant)**

	Methode / method	Einheit / unit	Grenzwerte / limits		
			Sollwert / target	Minimum-Wert / minimum	Maximal-Wert / maximum
aw-Wert / aw-value					
Kochsalz / salt (NaCl)					
ph-Wert / ph value					
Stückzahl, Kalibrierung / number of pieces, calibration					
Gesamtsäure (als Essigsäure) / total acid (as acetic acid)					
Peroxidzahl / peroxide value					
Wassergehalt / water content					
Brix-Gehalt / brix-content					

**Bitte weitere, relevante Parameter eigenständig aufführen / Please define other relevant parameters independently.**

#### 4 Allergene / allergens

Enthält das Produkt Zutaten aus ... / Does this product contain ingredients made from ...  <i>Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) / EDI Regulation on Food Information (LIV)</i>	Allergene gem. Rezeptur vorhanden / allergens present according to the composition? *	Kreuzkontamination möglich / cross contamination possible?	
		JA / YES	Max. Menge / max. amount in mg/kg
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse Cereals containing gluten and products thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Crustaceans and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Eggs and products thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse Fish and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Peanuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Soy and products thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose Milk and products thereof (incl. lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hartschalenobst oder Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse Hard fruits or nuts and products thereof: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or queensland nuts	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Celery and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Mustard and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Sesame seeds and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub> Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse Lupines and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Molluscs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

\* **Kann/Muss die Frage mit JA beantwortet werden, bitte ankreuzen / If the question must be answered with YES please tick.**

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 2	Grund der Änderung:	Datum: 27.06.19
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---------------------	--------------------

Datei:I:\06\_Qualitätsmanagement\02\_Spezifikationen\_Qualitätsthemen\Ulreich\Delico\Bearbeitet für Kunden\Spezifikation Mini Brownies mit Pekannüssen\_190829.docx

**5 Zusatzinformationen, Zertifizierungen / additional info, certifications**

Eigenschaften / characteristics	Ja / Yes *	Zertifiziert / certified **
Vegetarisch, ovo-lacto vegetarisch / vegetarian, ovo-lacto vegetarian	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ovo-vegetarisch / ovo vegetarian	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
lacto-vegetarisch / lacto vegetarian	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vegan / vegan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
glutenfrei / gluten free	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
laktosefrei / lactose free	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kosher zertifiziert / Kosher certified	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Halal zertifiziert / Halal certified	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MSC zertifiziert / MSC certified	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
EU-Bio zertifiziert / EU organic certified	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
NOP zertifiziert / NOP certified	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bio Suisse Knospe zertifiziert / certified	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GVO-frei (Zutaten, Pflanzenstoffe, Enzyme/Hilfsstoffe, Futtermittel etc.) / free of GMO (ingredients, plant matter, enzymes/adjuvants, feeding etc.)	<input checked="" type="checkbox"/> (kein GVO / no GMO)	<input type="checkbox"/>
Keine Nanotechnologie im Produkt, Verpackung / No nanotechnology in product, packaging	<input checked="" type="checkbox"/> (keine / none)	<input type="checkbox"/>
Keine ionisierende Strahlen eingesetzt / No ionizing radiation used	<input checked="" type="checkbox"/> (keine / none)	<input type="checkbox"/>
unter Schutzatmosphäre verpackt / under modified atmosphere packaged	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* Kann die Frage mit JA beantwortet werden, bitte ankreuzen / If the question should be answered with YES please tick.

\*\* Bitte senden Sie uns das entsprechende Zertifikat / Please send us the relevant certificate.

Eigenschaften / characteristics (keimreduzierende Schritte / germ-reducing steps)	Vor Abfüllung, Verpackung / before filling, packaging	In der Verpackung / in the packaging	Temperatur / temperature	Dauer / duration
Pasteurisation / pasteurization	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sterilisation / sterilization	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Andere / other: Backen				

**Verarbeitungshinweise / processing instructions**

Zugabemenge, Dosierung / quantity added, dosage:	
Zubereitungshinweis / preparation instructions:	Die gewünschte Anzahl Mini Brownies aus der Packung nehmen und ca. 40 Minuten bei Zimmertemperatur oder ca. 1,5 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Vor dem Öffnen tiefgekühlt(-18°C) lagern.

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 2	Grund der Änderung:	Datum: 27.06.19
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---------------------	--------------------

	<p>Bei -18°C: 12 Monate haltbar.</p> <p>Nach dem Auftauen gekühlt (+4°C – 6°C) lagern und innerhalb von 3 Tagen genießen</p> <p>*** (-18°C): siehe Mindesthaltbarkeitsdatum. ** (-12°C) 4 Wochen im Kühlschrank (+4°C → 6°C): 3 Tage Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren</p>
<p>sonstige Hinweise zur Produkthandhabung / other information on product handling:</p>	

<p>Erstellt durch: N. Broger</p>	<p>Genehmigt durch: PM's</p>	<p>Verteiler: Einkauf/QM</p>	<p>Version: 2</p>	<p>Grund der Änderung:</p>	<p>Datum: 27.06.19</p>
<p>Datei:I:\06_Qualitätsmanagement\02_Spezifikationen_Qualitätsthemen\Ulreich\Delicool\Bearbeitet für Kunden\Spezifikation Mini Brownies mit Pekannüssen_190829.docx</p>					

**6 Nährwerte / nutritional values**

Werte pro / values per  100 g  100 ml  berechnet / calculated  
 Netto / net **oder / or**  abgetropft / drained  analysiert / analysed

Energie / energy	1916	kJ
	461	Kcal
Fett / fat	34,75	g
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids	10,04	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	29,19	g
- davon Zucker / of which sugars	20,69	g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern) / fibre (dietary fibre)		g
Eiweiss / protein	7,92	g
Salz / salt (sodium chloride)	0,09	g

**Zu deklarierende Vitamine und Mineralstoffe / vitamins/minerals to be declared**

<i>z.B. / i.e. Vitamin E</i>	<i>12.0</i>	<i>mg</i>

1. Kochsalz jodiert / iodised salt	<input checked="" type="checkbox"/> Nein / No	<input type="checkbox"/> Ja / Yes		
2. zugesetztes Kochsalz / added salt	<input checked="" type="checkbox"/> Nein / No	<input type="checkbox"/> Ja / Yes		g
3. zugesetzter Zucker / added sugar	<input type="checkbox"/> Nein / No	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	11%	g
4. Ist der Artikel alkoholhaltig / does the article contain alcohol	<input checked="" type="checkbox"/> Nein / No	<input type="checkbox"/> Ja / Yes		Vol.% g / 100 g
5. Milchbestandteil / milk components Falls JA: Milchfettanteil am Gesamtprodukt / If YES milk fat content of total product	<input type="checkbox"/> Nein / No	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	6,8	%
6. gehärtete Fette / hardened fats	<input checked="" type="checkbox"/> Nein / No	<input type="checkbox"/> Ja / Yes		g / 100 g
7. Transfettsäuren (im Gesamtfett) / trans fats (of total fat content)	<input type="checkbox"/> Nein / No	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	<2	%

Wenn Fragen 2-7 mit JA beantwortet werden, bitte Wert eintragen / If you answer questions 2-7 with YES, please add the values.

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 2	Grund der Änderung:	Datum: 27.06.19
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---------------------	--------------------

Datei:I:\06\_Qualitätsmanagement\02\_Spezifikationen\_Qualitätsthemen\Ulreich\Delico\Bereitet für Kunden\Spezifikation Mini Brownies mit Pekannüssen\_190829.docx

Enthält das Produkt (oder Zutaten davon) Palmöl / does the product (or ingredients within the product) contain palm oil?	<input type="checkbox"/> Ja / Yes
Falls ja, aus nachhaltiger Produktion / if yes, from sustainable production? * <input type="checkbox"/> Identity Preserved <input type="checkbox"/> Segregation <input type="checkbox"/> Mass Balance <input type="checkbox"/> Book and Claim	<input type="checkbox"/> Ja / Yes *

\* Nach welchem Standard zertifiziert / which standard is certified?

Enthält das Produkt (oder Zutaten davon) Eier / does the product (or ingredients within the product) contain eggs?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes
Falls ja, Haltungsart / if yes, rearing method? <input checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung / floor pen <input type="checkbox"/> Freilandhaltung / free-range <input type="checkbox"/> Käfighaltung / cage	

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 2	Grund der Änderung:	Datum: 27.06.19
Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\02_Spezifikationen_Qualitätsthemen\Ulreich\Delico\Bearbeitet für Kunden\Spezifikation Mini Brownies mit Pekannüssen_190829.docx					



**7 Mikrobiologische und Chemische Parameter / microbiological and chemical parameters**

Mikroorganismen / microorganisms	Wert / value	Einheit / unit	Grenzwert / limit	Methode / method	Monitoring *
Aerobe mesophile Keime / Aerobic mesophilic bacteria	100.000	KBE/cfu / g	100.000		stichprobenmäßig, nach Bedarf
Aerobe mesophile Fremdkeime / Aerobic mesophilic foreign bacteria		KBE/cfu / g			
Escherichia coli	10	KBE/cfu / g	10		stichprobenmäßig, nach Bedarf
Enterobacteriaceae	100	KBE/cfu / g	100		stichprobenmäßig, nach Bedarf
Cronobacter		nn in 10 g			
Koagulase pos. Staphylokokken / Coagulase-positive staphylococcus	10	KBE/cfu / g	10		stichprobenmäßig, nach Bedarf
Hefen / Yeasts		KBE/cfu / g			
Schimmel / Mould	100	KBE/cfu / g	100		stichprobenmäßig, nach Bedarf
Pseudomonaden / Pseudomonads		KBE/cfu / g			
Anaerobe Sporenbildner / Anaerobic spore formers		KBE/cfu / g			
Bacillus Cereus	100	KBE/cfu / g	100		stichprobenmäßig, nach Bedarf
Listeria monocytogenes		nn in 25g			
Salmonella spp.		nn in 25g			
Clostridien, Art: / Clostridia, type:		KBE/cfu / g			
Andere / Other:					
Andere / Other:					
Andere / Other:					

\* Häufigkeit angeben (Bsp. jede Charge, 1x jährlich etc.) / specify frequency (i.e. each batch, once a year etc.)

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 2	Grund der Änderung:	Datum: 27.06.19
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---------------------	--------------------

Datei:l:\06\_Qualitätsmanagement\02\_Spezifikationen\_Qualitätsthemen\Ulreich\Delicoo\Bearbeitet für Kunden\Spezifikation Mini Brownies mit Pekannüssen\_190829.docx

Chemische Parameter, Mykotoxine / chemical parameters, mycotoxins:	Wert / value	Einheit / unit	Grenzwert / limit	Methode / method	Monitoring *
Pestizide / Pesticides Arten / types:		mg / kg			
Nitrate / Nitrates		mg / kg			
Schwermetalle / Heavy metals		ug / kg			
Histamine		mg / kg			
Aflatoxin B1 & B2 / G1 & G2		ug / kg			
Aflatoxin M1		ug / kg			
Deoxynivalenol (DON)		ug / kg			
Fumonisine / Fumonisin (sum B1+ B2)		ug / kg			
Ochratoxine / Ochratoxins		ug / kg			
Patulin		ug / kg			
Zearalenon / Zearalenone		ug / kg			
Andere / Other:					
Andere / Other:					
Andere / Other:					

\* Häufigkeit angeben (Bsp. jede Charge, 1x jährlich etc.) / specify frequency (i.e. each batch, once a year etc.)

Ist das Untersuchungslabor nach ISO 17025 akkreditiert? Is the testing laboratory accredited according to ISO 17025?

Ja / Yes     Nein / No

Die Untersuchungsberichte müssen jederzeit zur Anschauung bereitliegen / the study reports must be ready for inspection at any time.

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 2	Grund der Änderung:	Datum: 27.06.19
Datei:l:\06_Qualitätsmanagement\02_Spezifikationen_Qualitätsthemen\Ulreich\Delico\Bearbeitet für Kunden\Spezifikation Mini Brownies mit Pekannüssen_190829.docx					

**8 Physikalische Rückstände / physical hazards**

Metall-Detektion / metal detection	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	<b>Fe</b> mm	<b>Non Fe</b> mm	<b>stainless steel</b> mm
Sieb / sieve	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	Maschengrösse / mesh size:		mm
Magnet	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	Häufigkeit / frequency:		
Röntgenstrahlen / X-Ray	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	Häufigkeit / frequency:		
Glasmanagement-System / glass management system?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	Bitte beschreiben / please describe: Glaskataster, AA und Schulungen (jährlich) Umgang mit Glasbruch, Glasbruchliste		

**9 Rückverfolgbarkeit / traceability**

**Wie kann die lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden? How can full traceability be ensured?**

- Verbrauchsdatum / use-by date       Produktionsdatum / date of production  
 Chargen-Code / batch-code       Andere / other      Welche/which:

**10 Haltbarkeit, Lagerbedingungen / shelf life, storage conditions**

Haltbarkeit ab Produktion / shelf life from production	356	Tage / days
Haltbarkeit bei Anlieferung <b>mindestens</b> / Shelf life on delivery <b>at least</b>		Tage / days

**Aufdruck Haltbarkeitsdatum / print shelf life date:**

- mindestens haltbar bis / best before       mindestens haltbar bis Ende / best before end  
 DD / MM / YYYY      MM / YYYY  
 Andere / other:

**Transportbedingungen / transport conditions**

- ungekühlt / ambient       gekühlt / chilled (+5°C)       tiefgekühlt / deep-frozen (-18°C)  
 Andere / other:

**Lagerbedingungen / storage conditions**

- ungekühlt / ambient       gekühlt / chilled (+5°C)       tiefgekühlt / deep-frozen (-18°C)  
 Andere / other:

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 2	Grund der Änderung:	Datum: 27.06.19
Datei:I:\06_Qualitätsmanagement\02_Spezifikationen_Qualitätsthemen\Ulreich\Delicool\Bearbeitet für Kunden\Spezifikation Mini Brownies mit Pekannüssen_190829.docx					

## 11 Verpackung / packaging

### Verpackungsart, Verpackungsmaterial / type of packaging, packaging material

von der Kontaktseite des Lebensmittels, zur Verpackung, bis zur äussersten Verpackung, z.B. OPP-Folie, Kleber, Etikette, Bedruckung) / from the contact side of the foodstuff, to the packaging, to the outermost packaging, e.g. OPP film, adhesive, label, printing)

Primärverpackung (genaue Beschreibung) / primary packaging (detailed description):	Backtrennpapier Brüder Volckmar, Karton (Dunapack)
Sekundärverpackung (genaue Beschreibung) / secondary packaging (detailed description):	Karton

### Verpackungskonformität / packaging conformity

Der Unterzeichner dieser Spezifikation bestätigt hiermit, dass die verwendete Lebensmittelverpackung (mit allen relevanten Komponenten wie Folien, Kleber, Druckfarben usw.) betreffend Konformität den Vorgaben der Schweizer Verordnung des EDI über Bedarfsgegenstände 817.023.21 – oder mindestens der EU-Verordnungen 10/2011, 1282/2011 und 1935/2004 entspricht. Die Verkehrsfähigkeit in der Schweiz ist somit gewährleistet.

The signatory of this specification hereby confirms that the used food packaging (with all relevant components such as foils, adhesives, inks, etc.) conforms to the requirements of the Swiss Ordinance on materials and articles in contact with food: 817.023.21 – or at least to the EU regulations 10/2011, 1282/2011 and 1935/2004. Thus the permission to be marketed in Switzerland is guaranteed.

	Ja / Yes	Nein / No
Die Primärverpackung entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen / the primary packaging complies with statutory regulations and is authorised for direct contact with foodstuffs.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Migration wurde analytisch getestet / migration has been analytically tested.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eine Konformitätserklärung liegt vor und kann bei Bedarf eingesehen werden / a conformity declaration is available and can be inspected if required.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eine Konformitätserklärung ist beigefügt / a conformity declaration is attached.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Logistik und Gewichte / logistics and weights

	CU		TU		LU *	
Nettogewicht / net weight	13	g	1.404	kg		
Abtropfgewicht / drained net weight	-	g	-	kg		
Bruttogewicht / gross weight	-	g	1.679	kg	151,11	kg
GTIN						
Abmessung LxBxH / measures LxWxH	3,2x2,9x1,9 +/- 3mm	cm	440x300x10 0	cm		
Höhe Palette / height pallet					165	cm
Anzahl pro TU / number per TU	108					
Anzahl pro LU / number per LU	9720					
Anzahl TU pro Lage / number of TU per layer			6			

Legende / legend:

CU Customer unit

TU Trade unit (Umkarton / outer case, box)

LU Load unit (1 Palette / 1 pallet)

\*  Euro-Palette / EU-pallet 80 x 120 cm

\*  Andere / other → Mass / measure:

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 2	Grund der Änderung:	Datum: 27.06.19
Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\02_Spezifikationen_Qualitätsthemen\Ulreich\Delicool\Bearbeitet für Kunden\Spezifikation Mini Brownies mit Pekannüssen_190829.docx					

 <p>FAMOUS FOR FINE FOOD</p>	<p align="center"><b>Delico Produkt-Spezifikation / Delico product specification</b></p>	<p align="right"><b>FO: 3.3.4_B</b> <b>Seite:</b> <b>13 von 13</b></p>
---	--	--

## 12 Erklärung / declaration

Der Unterzeichner bestätigt, dass die in dieser Spezifikation aufgeführte Ware der schweizerischen Gesetzgebung (jeweils gültige Fassung) entspricht:

- Lebensmittelgesetz (LMG): 817.0
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände Verordnung (LGV): 817.02
- Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV): 817.022.16
- Verordnung des EDI über Bedarfsgegenstände: 817.023.21
- Hygieneverordnung (HyV): 817.024.1
- Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH): 817.021.23
- Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (Kontaminantenverordnung, VHK): 817.022.15

The undersigned confirms that the goods covered by this specification comply with Swiss legislation:


- Federal Act on Foodstuffs and Utility Articles (FSA): 817.0
- Ordinance on foodstuffs and commodities (LGV): 817.02
- EDI Regulation on Food Information (LIV): 817.022.16
- Ordinance on materials and articles in contact with food: 817.023.21
- Hygiene regulation (HyV): 817.024.1
- FDHA Ordinance on the maximum levels for pesticide residues in or on products of plant and animal origin (VPRH): 817.021.23
- FDHA ordinance on maximum levels for contaminants (Ordinance on Contaminants, VHK): 817.022.15

### Gültigkeit / validity

Die vorliegende Spezifikation behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf. Jede Änderung der vorangehenden Daten wird vorgängig und unaufgefordert mitgeteilt.

The present specification remains valid until further notice. Any changes to the previous data will be communicated prior and unsolicited.

## 13 Unterschrift Lieferant / signature supplier

Datum / date	Firmenstempel / company stamp	Rechtsgültige Unterschrift / legal signature
29.08.2019	 <p>FAMOUS FOR FINE FOOD</p>	<p>Nicole Broger <i>(elektronisch rechtsverbindlich)</i></p>

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 2	Grund der Änderung:	Datum: 27.06.19
Datei:I:\06_Qualitätsmanagement\02_Spezifikationen_Qualitätsthemen\Ulreich\Delico\Bearbeitet für Kunden\Spezifikation Mini Brownies mit Pekannüssen_190829.docx					