



Produktspezifikation

Produktbezeichnung

Mini Berliner

Gesetzliche Sachbezeichnung

Mini Berliner mit Himbeerfüllung

Art. Nr. Lieferant

100279

Art. Nr. Produzent

908-01

1. Lieferantenanschrift

Firmenanschrift:

Delico AG

Adresse

Bahnhofstrasse 6

PLZ

9200

Ort

Gossau

Land

Schweiz

QM Verantwortlicher

Telefonnummer

Leiter Verkauf

Telefonnummer

René Kurt

071 388 86 40

E-Mail Adresse

E-Mail Adresse

rene.kurt@delico.ch

Website

www.delico.ch/delico-convenience

Datum der letzten Überarbeitung (Spezifikation)

14.06.2018

Allgemein

1. Alle Angaben dieser Spezifikation sind ausschliesslich für den internen Gebrauch von Lieferant und Kunden bestimmt und müssen vertraulich behandelt werden.
2. Das Produkt/Rohstoff entspricht in allen Punkten der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.
3. Die in der Spezifikation aufgeführten Parameter können bei Stoffen natürlichen Ursprungs erfahrungsgemäss Schwankungsbreiten aufweisen, ohne dass das Produkte beeinträchtigt ist.
4. Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Ist der Betrieb nach ISO, IFS, BRC, FSSC oder anderen Normen zertifiziert? Bitte Zertifikat beilegen und jährlich aktualisiert zustellen.

	Ja	Nein	Zertifikat ausgestellt durch:	Gültigkeit:
ISO 9001	x		SGS	Gemäss jährlich separat zugestellten Zertifikaten
IFS	x		DNV-GL	
BRC	x		DNV-GL	
ISO 14000	x		SGS	
ISO 22000				
FSSC 22000				

3. Allergenmanagement

Allergene gemäss Anhang 1 Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV), 817.022.21	Sind Allergene gemäss Rezeptur vorhanden?	Mögliche Kreuzkontamination gemäss LKV?
1 Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	Ja	
2 Krebstiere und Erzeugnisse daraus	Nein	
3 Eier und Erzeugnisse daraus	Ja	
4 Fisch und Erzeugnisse daraus	Nein	
5 Erdnüsse und Erzeugnisse daraus	Nein	
6 Soja und Erzeugnisse daraus	Nein	
7 Milch und Erzeugnisse daraus Einschliesslich Laktose	Nein	Ja
8 Hartschalenobst und Erzeugnisse daraus (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse)	Nein	Ja
9 Sellerie und Erzeugnisse daraus	Nein	
10 Senf und Erzeugnisse daraus	Nein	
11 Sesamsamen und Erzeugnisse daraus	Nein	
12 Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂)	Nein	
13 Lupinen und Erzeugnisse daraus	Nein	
14 Weichtiere und Erzeugnisse daraus	Nein	

4. Zusatzinfos

Produkt ist:	Bemerkungen	Ja	Nein
vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft, ausser Milch-, Eier-/bestandteile und Honig	x	
ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft, ausser Eier-/bestandteile und Honig	x	
lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft, ausser Milch-/bestandteile und Honig		x
vegan / vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft		x
Koscher	Erfüllt alle religionsgesetzlichen Vorschriften für den Genuss und die Zubereitung von Lebensmittel des jüdischen Glauben.		x
Halal	Lebensmittel enthält nicht : Zutaten mit giftigen oder berauschenden Eigenschaften (z.B. Alkohol); Blut; Schweinefleisch und daraus hergestellte Lebensmittel; Tiere, die eines natürlichen Todes gestorben sind (Aas); Tiere, die nicht "halal" geschlachtet wurden		x
GVO-frei	Keine gentechnisch veränderten Zutaten/Zusatzstoffe und keine Zutaten/Zusatz- oder Verarbeitungshilfsstoffe, die durch gentechnisch veränderte Mikroorganismen hergestellt wurden	x	
frei von Nanotechnologie	Keine nanotechnologischen Bestandteile in Produkt/Verpackung	x	
mit ionisierenden Strahlen behandelt worden	Behandlung des Produkts oder von Zutaten mit ionisierenden Strahlen		x
Angaben zu:			
pH-Wert	pH-Wert:	n.z.	
Säuregehalt	Säuregehalt in g/l:	n.z.	
Produkt ist:	Bemerkungen	Ja	Nein
Einsatz von Antibiotika / Hormonen / Leistungsförderern	Erzeugung mithilfe dem Einsatz von Antibiotika, Hormonen oder anderen mikrobiellen Leistungsförderern falls ja: <input type="checkbox"/> Antibiotika; <input type="checkbox"/> Hormone; <input type="checkbox"/> andere Leistungsförderer		x
Palmöl	enthält das Produkt (oder Zutaten davon) Palmöl?	x	
	Aus welcher Anbaumethode? <input type="checkbox"/> konventionell; <input checked="" type="checkbox"/> nachhaltig falls aus nachhaltiger Produktion: nach welchem Standard zertifiziert?*		
	<input type="checkbox"/> Identity Preserved; <input checked="" type="checkbox"/> Segregation; <input type="checkbox"/> Mass Balance; <input type="checkbox"/> Book and Claim		
Haltungsart bei Eiern (falls vorhanden)	<input checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung; <input type="checkbox"/> Freilandhaltung; <input type="checkbox"/> Käfighaltung		

* falls Palmöl aus nachhaltiger Produktion stammt, bitte aktuelles Zertifikat zusenden

Verarbeitungshinweise

Zugabemenge/Dosierung:
Zubereitung:
Zubereitung für Großverbraucher: Gewünschte Anzahl Mini Berliner aus der Verpackung nehmen und bei Zimmertemperatur ca. 35 Minuten auftauen lassen. In der Mikrowelle: Gewünschte Anzahl Mini-Berliner tiefgekühlt auf eine geeignete Platte geben und mit der Mikrowellenhaube abdecken. Zubereitungszeit ca. 60 Sekunden bei 1200 Watt. Danach ca. 15 Minuten ruhen lassen.
sonstige Hinweise zur Produkthandhabung:
Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren und sofort gebrauchen.

5. Sensorik

Produktbeschreibung

Produktionsprozess	Hefeteigbällchen gefüllt mit Himbeerkonfitüre, frittiert in Palmfett und bestreut mit Zucker
Aussehen / Farbe:	Mini Berliner aus lockerem Teig, goldbraun frittiert, mit einer fruchtigen Himbeerfüllung und gezuckerter Aussenhaut
Geschmack / Geruch:	Typischer Berliner- und Himbeerfruchtgeschmack
Textur / Struktur:	lockerer Teig und viskose Füllung
Konsistenz:	
Sorte / Qualität:	

6. Nährwerte

Bitte analysierte Werte als Grundlage nehmen, Berechnungen daraus möglich

Angaben pro:	<input checked="" type="checkbox"/> 100 g	<input type="checkbox"/> 100 ml
	1623= kJoule	388= kcal

Fett	19.0	g
- davon gesätti. Fettsäuren	3.4	g
Kohlenhydrate	48.0	g
- davon Zucker	20.0	g
Eiweiss	6.3	g
Kochsalz	0.6	g

Die vorliegende Werte:
wurden vom Lieferanten übernommen
werden auf Wunsch nachgereicht

Kochsalz jodiert?
 Ja Nein

Ist das Produkt alkoholhaltig?
 Ja Nein
Gehalt: Vol. % g pro 100g

Total Transfettsäuren im Gesamtfett (von pflanzl. Fett)
Gehalt in %: 0,2% im Fett entspricht >0,1% im Produkt

7. Verpackung

Verpackungsart / Verpackungsmaterial

	Ja	Nein
Entspricht das Material der Verpackung der Schweizer Gesetzgebung? (beispielsweise betreffend Weichmachern, nicht erlaubten Stoffen,...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Primärverpackung (genaue Beschreibung):	PE-Beutel LDPE Polyethylengranulat MFI 2.0
Sekundärverpackung (genaue Beschreibung):	Umkarton

Artikel wird ausgezeichnet nach: Gewicht: Volumen: Anzahl Stück:
(Zutreffendes bitte ankreuzen und unten eintragen)

Genaue Angabe der Verkaufseinheit (Stück, Kilogramm, Liter,...):
1250 g (ca. 100 Mini-Berliner)

CU/TU	1	Nettogewicht CU	1250	g
TU / LU	192	Bruttogewicht CU	1450	g
TU pro Lage layer	16	Bruttogewicht TU		kg
Lage pro Palette	12	Palettenhöhe	175,3 (inkl. Palette)	cm
Dimensionen Flasche (LxBxH)		GTIN CU		
Dimensionen TU (LxBxH)	29,5 x 19,5 x 13,4	GTIN TU	4008577109085	

8. Transport / Lagerung / Haltbarkeit

Transport Flugware: LKW: Seefracht: **Lagerung**
Ungekühlt: Gekühlt (+5°C): Tiefgekühlt (-18°C): Ungekühlt: Gekühlt (+5°C): Tiefgekühlt (-18°C):

Haltbarkeit

			Bemerkungen
Haltbarkeit ab Produktion/Abpackdatum	360	Tage	
Haltbarkeit bei Anlieferung mindestens		Tage	

9. Qualitätssicherung

	Ja	Nein
Ist das HACCP-Konzept vollständig vorhanden und wird nach Codex alimentarius produziert?	x	
Sind für den Herstellungsprozess dieses Produktes kritische Kontrollpunkte (CCP) und/oder oPRP definiert und überwacht?	x	
Wenn ja, welche? Metallcheck		
Wird ein Sieb / Filter eingesetzt, um Fremdkörper im Produkt zu verhindern?	x	
Wird ein Metalldetektor eingesetzt, um Fremdkörper im Produkt zu verhindern?	x	
Bestehen Massnahmen, um zu verhindern, dass Glasteile ins Produkt gelangen können?	x	
Wenn ja, welche? Verbot der Verwendung von Trinkgläsern und Flaschen in Produktionsräumen. Abdeckeinrichtungen bei Lampen. Bruchsicheres Fensterglas.		
Wie kann die lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden?		
Verbrauchsdatum?		
Produktionsdatum?		
Chargencode?	x	
Andere? Wenn ja, welche?		

Mikrobiologie

*Untersuchung erfolgt nach DGHM

Wird das Produkt gemäss den Kriterien der Hygieneverordnung des EDI (HyV) mikrobiologisch untersucht?	Ja	* Nein	Die Untersuchungsberichte müssen jederzeit zur Anschauung bereitliegen
Untersuchungsintervall: monatlich; halbjährlich; jährlich; seltener; x jede Charge; unregelmässig			
Ist das Untersuchungslabor nach ISO 17025 akkreditiert?	Ja	Nein	
Gibt es keimreduzierende Schritte im Produktionsprozess?	x Ja	Nein	
Wenn ja, welche? Frittieren			

Chemische Analysen

Werden chemische Analysen durchgeführt?	Ja	x Nein
Wenn ja, welche:		
Sind chemische Kontaminanten (Pestizide, Schwermetalle, etc.) vorhanden?	Ja	Nein
Wenn ja, welche:		

Identitätskennzeichnung

CH: gemäss Art. 30, 31 und 32 Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV), 817.022.21; EU: Identitätskennzeichen gemäss Verordnung (EG) Nr. 853/2004
 SR Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
 SR Hygieneverordnung der EDI (HyV)
 SR Fremd- und Inhaltstoffverordnung (FIV)
 SR Bio-Verordnung (gilt nur für Bio-Produkte)
 SR Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)
 SR VGLV Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel
 SR Verordnung über das Abmessen und die Mengendeklaration von Waren im Handel und Verkehr (Deklarationsverordg.)
 RL Verordnung über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel
 RL Verordnung über Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Lebens- und Futtermittel

Identitätskennzeichen (gemäss Art. 31 LKV)	
---	--

	Ja	Nein
Identitätskennzeichen auf der Verpackung notwendig? (gemäss Art. 30 LKV)		x

Ort/Datum:

Gossau 14. Juni 2018

Unterschrift (elektronisch rechtsverbindlich)

i.V. Jürgen Ahlers -
Leiter Qualitätswesen

Erstellt von: D.Bender -
Qualitätssicherung