



Produktspezifikation

Produktbezeichnung

Kartoffelgratin 75g

Gesetzliche Sachbezeichnung

Kartoffelgratin

Art. Nr. Lieferant

100280

Art. Nr. Produzent

74106

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)

12.06.2018

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		Gemäss jährlich separat zugestellten Zertifikaten
IFS	X		Gista Zert GmbH	
BRC		X		
ISO 14000		X		
ISO 22000		X		
FSSC 22000		X		

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)	Nein	Nein
2 Krebstiere und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
3 Eier und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
4 Fisch und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
5 Erdnüsse und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
6 Soja und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
7 Milch und Erzeugnisse daraus Einschliesslich Laktose	Ja	
8 Hartschalenobst und Erzeugnisse daraus (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse)	Nein	Nein
9 Sellerie und Erzeugnisse daraus	Ja	
10 Senf und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
11 Sesamsamen und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
12 Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂)	Nein	Nein
13 Lupinen und Erzeugnisse daraus	Nein	Nein
14 Weichtiere und Erzeugnisse daraus	Nein	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.a.	
Säuregehalt	Säuregehalt in g/l:	n.a.	
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 type="checkbox"/> nachhaltig		
	falls aus nachhaltiger Produktion: nach welchem Standard zertifiziert?*	<input type="checkbox"/> Identity Preserved; <input type="checkbox"/> Segregation; <input type="checkbox"/> Mass Balance; <input type="checkbox"/> Book and Claim	
Haltungsart bei Eiern (falls vorhanden)	<input type="checkbox"/> Bodenhaltung; <input type="checkbox"/> Freiland 12 x 75 <input type="checkbox"/> Käfighaltung		

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

Verarbeitungshinweise

Zugabemenge/Dosierung:
Bei Backofen maximal 8 Gratins
Zubereitung:
Backofen (für maximal 8 Gratins): Vorheizen und die tiefgekühlten Gratins bei Ober- und Unterhitze 200°C (Umluft 180°C) ca. 18 – 20 Minuten backen.
Konvektomat: Vorheizen auf 180°C ohne Dampf, tiefgekühlte Gratins auf eingefettetes Blech legen und je nach Belegung 18 – 20 Minuten goldbraun backen.
sonstige Hinweise zur Produkthandhabung:
Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und sofort verbrauchen

5. Sensorik

Produktbeschreibung

Produktionsprozess	1. Bereitstellen und Abwiegen der Zutaten 2. Vermengung 3. Ausformung der Gratins und Bestreuung 4. Schockfrostern 5. Verpacken 6. Checkweigher und Metallcheck 7. Palettieren
Aussehen / Farbe:	Beigefarbene zylindrische Gratins mit sichtbaren Kartoffelscheiben. Obenauf abgestreut mit hellgelben Käseraspeln.
Geschmack / Geruch:	Nach Käse, nach Kartoffeln und Sauerrahm. Produkt ohne Fremd und Fehlgeschmack und -geruch.
Textur / Struktur:	Kartoffeln ganz leicht bissfest. Käse ziehend.
Konsistenz:	Kartoffeln ganz leicht bissfest. Käse ziehend.
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
	681= kJoule	163= kcal

Fett	9.4	g
- davon gesätti. Fettsäuren	2.8	g
Kohlenhydrate	16.9	g
- davon Zucker	1.8	g
Eiweiss	2.7	g
Kochsalz	1.1	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 %: <0,5%

7. Verpackung

Verpackungsart / Verpackungsmaterial

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

Primärverpackung (genaue Beschreibung):	Polybeutel aus PE; Gewicht: 12,5 g; LxB: 300x250 mm; Folienstärke: 90 my
Sekundärverpackung (genaue Beschreibung):	Umkarton aus Pappe; Gewicht: 310 g; LxBxH: 364x264x168 (Außenmaß)

Artikel wird ausgezeichnet nach: Gewicht: Volumen: Anzahl Stück:

(Zutreffendes bitte ankreuzen und unten eintragen)

Genauere Angabe der Verkaufseinheit (Stück, Kilogramm, Liter,...):

4,5 kg e (60 Stück)

CU/TU	5 Beutel mit je 12 Gratins	Nettogewicht CU	12 x 75	g
TU / LU	90 Kartons auf Palette	Bruttogewicht CU	1210	g
TU pro Lage layer	9	Bruttogewicht TU	4.8725	kg
Lage pro Palette	10	Palettenhöhe	1850	cm
Dimensionen Flasche (LxBxH)	_____ cm	GTIN CU	7640129370306	
Dimensionen TU (LxBxH)	36,4x26,4x16,8 cm	GTIN TU	7640129370238	

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	730	Tage	
Haltbarkeit bei Anlieferung mindestens		Tage	

9. Qualitätssicherung

	Ja	Nein
Ist das HACCP-Konzept vollständig vorhanden und wird nach Codex alimentarius produziert?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind für den Herstellungsprozess dieses Produktes kritische Kontrollpunkte (CCP) und/oder oPRP definiert und überwacht?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wenn ja, welche? Metallscanner		
Wird ein Sieb / Filter eingesetzt, um Fremdkörper im Produkt zu verhindern?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Wird ein Metalldetektor eingesetzt, um Fremdkörper im Produkt zu verhindern?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bestehen Massnahmen, um zu verhindern, dass Glasteile ins Produkt gelangen können?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wenn ja, welche? Kein Glas in kritischen Bereichen und Glasregister		
Wie kann die lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden?		
Verbrauchsdatum?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Produktionsdatum?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chargencode?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andere? Wenn ja, welche?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mikrobiologie

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

Chemische Analysen

Werden chemische Analysen durchgeführt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn ja, welche:		
Sind chemische Kontaminanten (Pestizide, Schwermetalle, etc.) vorhanden?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> 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 Inhaltsstoffverordnung (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)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ort/Datum:

Gossau 12. Juni 2018

Unterschrift (elektronisch re 12 x 75)

i.A. Ines Wilkens

Erstellt von: IW