

**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	100588
Delico Artikelbezeichnung / article designation	Delicool Mini Hot Dog vegetarisch

Lieferant Artikelnummer / supplier article number	
Lieferant Artikelbezeichnung / supplier article designation	Mini Hot Dog vegetarian 48x16g

Verkehrsbezeichnung / legal product name	Mini Hot Dog vegetarian 48x16g
--	--------------------------------

Spezifikation gültig ab / specification valid as of	08 July 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
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---------------------	--------------------



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

Bread: Wheat flour, water, eggs (free range), sugar, whey powder, sunflower oil, yeast, salt, emulsifier (sodium stearoyl-2-lactylate, mono- and diglycerides of fatty acids), antioxidant (ascorbic acid), spices. Ketchup: tomatoes, vinegar, dextrose, sugar, tapioca starch, salt, stabilizers (guar gum, xanthan gum), nutritional acid (citric acid), pickles extract. Mustard: Vinegar, mustard seed, salt, turmeric. Sausage: Water, sunflower oil, protein powder, soy protein, dextrose, herbs, aroma, salt, spice extract, lemon juice powder, vegetables extract, lemon juice powder, vegetables extract, thickeners: E415, E410, E407, nutritional acid: E330, dye: E160a

**3 Produktbeschreibung / product description**

Aussehen, Farbe / appearance, colour	bun with hot dog sausage, ketchup, mustard.
Geschmack, Geruch / taste, smell	meat, ketchup, mustard, bread
Textur, Struktur / texture, structure	fine
Konsistenz / consistency	bun with hot dog sausage, ketchup, mustard.
Sorte, Qualität / type, quality	bun with hot dog sausage, ketchup, mustard.

**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	aw meter	aw			
Kochsalz / salt (NaCl)					
ph-Wert / ph value	pH meter	pH			
Stückzahl, Kalibrierung / number of pieces, calibration		pieces		48	
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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Celery and products thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Mustard and products thereof	<input checked="" 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
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---------------------	--------------------

**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"/>
Halal zertifiziert / Halal certified		<input type="checkbox"/>
MSC zertifiziert / MSC certified		<input type="checkbox"/>
EU-Bio zertifiziert / EU organic certified		<input type="checkbox"/>
NOP zertifiziert / NOP certified		<input type="checkbox"/>
Bio Suisse Knospe zertifiziert / certified		<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)	
Keine Nanotechnologie im Produkt, Verpackung / No nanotechnology in product, packaging	<input checked="" type="checkbox"/> (keine / none)	
Keine ionisierende Strahlen eingesetzt / No ionizing radiation used	<input checked="" type="checkbox"/> (keine / none)	
unter Schutzatmosphäre verpackt / under modified atmosphere packaged	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	for the sausage 72°C	3 min
Sterilisation / sterilization	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Andere / other:				

**Verarbeitungshinweise / processing instructions**

Zugabemenge, Dosierung / quantity added, dosage:	NA
Zubereitungshinweis / preparation instructions:	Microwave: 8 pc for 1.5 à 2 minutes -750W. Oven: 4 à 6 minutes 200°C.
sonstige Hinweise zur Produkthandhabung / other information on product handling:	NA

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

## 6 Nährwerte / nutritional values

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

Energie / energy	1199	kJ
	287	Kcal
Fett / fat	14.7	g
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids	4.04	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	26.9	g
- davon Zucker / of which sugars	7.2	g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern) / fibre (dietary fibre)	1.5	g
Eiweiss / protein	10.9	g
Salz / salt (sodium chloride)	1.6	g

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

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

1. Kochsalz jodiert / iodised salt	<input checked="" type="checkbox"/> Nein / No	<input type="checkbox"/> Ja / Yes		
2. zugesetztes Kochsalz / added salt	<input type="checkbox"/> Nein / No	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	0.64	g
3. zugesetzter Zucker / added sugar	<input type="checkbox"/> Nein / No	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	2.3	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	0.3	%
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	<0.2	%

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
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---------------------	--------------------

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 type="checkbox"/> Bodenhaltung / floor pen <input checked="" type="checkbox"/> Freilandhaltung / free-range <input type="checkbox"/> Käfighaltung / cage	

**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	< 1 000 000	KBE/cfu / g	< 10 000 000	NF V 08-051	once a year
Aerobe mesophile Fremdkeime / Aerobic mesophilic foreign bacteria	< 1 000 000	KBE/cfu / g	< 10 000 000	NF V 08-051	once a year
Escherichia coli	< 10	KBE/cfu / g	< 100	AFNOR SDP 07/01	once a year
Enterobacteriaceae	< 100	KBE/cfu / g	< 1 000	NF V 08-054	once a year
Cronobacter		nn in 10 g			
Koagulase pos. Staphylokokken / Coagulase-positive staphylococcus	< 100	KBE/cfu / g	< 1 000	NF V 08-057-1	once a year
Hefen / Yeasts	< 10 000	KBE/cfu / g	< 100 000	ISO 7954	once a year
Schimmel / Mould	< 1 000	KBE/cfu / g	< 10 000	ISO 7954	once a year
Pseudomonaden / Pseudomonads		KBE/cfu / g			
Anaerobe Sporenbildner / Anaerobic spore formers		KBE/cfu / g			
Bacillus Cereus	< 1 000	KBE/cfu / g	< 100 000	NF V 08-058	once a year
Listeria monocytogenes	absent	nn in 25g	< 100	AFNOR AES 10/03	once a year
Salmonella spp.	absent	nn in 25g	absent	ISO 6579	once a year
Clostridien, Art: / Clostridia, type:		KBE/cfu / g			
Andere / Other:					
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
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---------------------	--------------------

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
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---------------------	--------------------

### 8 Physikalische Rückstände / physical hazards

Metall-Detektion / metal detection	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	<b>Fe</b> 3.5 mm	<b>Non Fe</b> 5 mm	<b>stainless steel</b> 4 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:		

### 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	390	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:

## 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):	carton
Sekundärverpackung (genaue Beschreibung) / secondary packaging (detailed description):	carton

### 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

### Logistik und Gewichte / logistics and weights

	CU		TU		LU *	
Nettogewicht / net weight	768	g	0.77	kg		
Abtropfgewicht / drained net weight		g		kg		
Bruttogewicht / gross weight	807	g	0.97	kg	218	kg
GTIN			7640129371594			
Abmessung LxBxH / measures LxWxH	27x19x3.5	cm	30.5x22.5x8.5	cm		
Höhe Palette / height pallet					175	cm
Anzahl pro TU / number per TU	1					
Anzahl pro LU / number per LU	198		198			
Anzahl TU pro Lage / number of TU per layer			11			

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
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---------------------	--------------------

## 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
20.09.2019	 <p><b>delico</b> FAMOUS FOR FINE FOOD</p>	Nicole Broger <i>(elektronisch rechtsverbindlich)</i>

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