

Produkt-Spezifikation				
Version vom: 24.06.08	Ersetzt Version: 15.11.07	C:\Temp\Temporary Internet Files\DLK4C\Teufelshörnli.doc	Seite 1 von 11	FD-03.701

1. Identifikation

Artikel-Nr. Frostag	9000.456	Artikel-Nr. Kunde	
EAN Konsum.-Einheit		EAN Handels-Einheit	
Artikelbezeichnung	"Teufelshörnli", das Original, Paprika mit Frischkäse		
Sachbezeichnung (gemäss LMG)	Paprika gefüllt mit Frischkäse		
Kunden-Adresse	Ceposa AG Hafenstrasse 4 8280 Kreuzlingen		

1.1 Labeling

BIO Knospe: Ja Nein
 Andere:
 Zertifiziert durch:

2. Produktbeschreibung

Herstellverfahren	beölen, einfrieren, verpacken
Aussehen	rot, weiss, Zylinderform
Geruch	typisch mediterran
Geschmack	typisch, säuerlich, scharf
Konsistenz/Textur	weich, zart
Abmessungen/Kalibrierungen	
Besondere Behandlung (z.B. Kühlung, usw.)	
Weitere Angaben (z. B. Zubereitung)	

3. Lagerung / Haltbarkeit

3.1 Garantierte Haltbarkeit ab Produktion bei Frostag Food-Centrum AG

	Tiefkühlraum - 18 °C	Kühlraum < 5°C
Haltbarkeit in Monaten	12	

3.2 Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung beim Kunde

	Tiefkühlraum - 18 °C	Kühlraum < 5°C
Haltbarkeit in Monaten	6	

Produkt-Spezifikation



Version vom:
24.06.08

Ersetzt Version:
15.11.07

C:\Temp\Temporary Internet Files\DLK4C\Teufelshörnl.doc

Seite
3 von 11

FD-03.701

5. Allergene und Lebensmittelintoleranzen

Enthält das Produkt Komponenten die allergische Reaktionen oder Lebensmittelintoleranzen hervorrufen können?

Bezeichnung	Im Produkt vorhanden	Im Betrieb vorhanden?
Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Milch, sowie Milchprotein und Milchzucker (Lactose)	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Eier und Eiprodukte (auch Eilecithin)	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Fische, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Krebs- und Krustentiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Mollusken (Weichtiere), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Sojabohnen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Nüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Cashewnüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), Mandeln (<i>Amygdalus communis</i>), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>))	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Senf, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Erbsen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Sulfite (E220-E228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO ₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>

6. Ernährungs-Informationen

Ist das Produkt geeignet für folgende Ernährungsweisen:

Vegan kein Fleisch, tierische Produkte, kein Honig	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-lacto vegetarisch wie Vegan, aber mit Eiern und Milchprodukten	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Lacto vegetarisch wie Vegan, aber mit Milchprodukten	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
Ovo vegetarisch wie Vegan, aber mit Eiern	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Pesco vegetarisch wie Vegan, aber mit Fisch	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Halal gemäss Islamischem Recht	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Kosher gemäss Jüdischem Recht	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>

Produkt-Spezifikation			FROSTAG FOOD-CENTRUM	
Version vom: 24.06.08	Ersetzt Version: 15.11.07	C:\Temp\Temporary Internet Files\DLK4C\Teufelshörnli.doc	Seite 4 von 11	FD-03.701

7. GVO

7.1 GVO-Variationen

Enthält das Produkt Zutaten aus GVO (gemäss Liste Anhang I)?

(nur „Ja“ ankreuzen, wenn wirklich GVO verwendet wird!)

Ja

Nein

Wenn „Ja“, welche:

7.2 GVO-Pflanzenmaterial

Enthält das Produkt Komponenten (gemäss Liste Anhang 2), die aus **GVO-Pflanzenmaterial** hergestellt wurden?

Ja

Nein

Wenn „Ja“, welche:

7.3 GVO-Mikroorganismen, GVO-Enzyme

Enthält das Produkt Komponenten (gemäss Liste Anhang 3), die unter Verwendung eines **GVO-Mikroorganismus** oder eines **GVO-Enzyms** hergestellt wurden?

Ja

Nein

Wenn „Ja“, welche:

8. Nährwerte

Kriterium	Einheit/100 g Einheit/100 ml	Nennwert	Methode / Quelle
Energie	kJ	967	berechnet / SFK ¹⁾
	kcal	234	berechnet / SFK ¹⁾
Protein	g	4	berechnet / SFK ¹⁾
Kohlenhydrate	g	5	berechnet / SFK ¹⁾
- davon Zucker (Mono- u. Disaccharide)	g		
Fett	g	22	berechnet / SFK ¹⁾
- davon gehärtet	g		
- davon teilweise gehärtet	g		
- davon Trans-Fettsäuren	g		
Nahrungsfasern	g		berechnet / SFK ¹⁾
Salz (NaCl)	g	2	berechnet / SFK ¹⁾
Alkohol (Ethanol)	g		

9. Analytische Produktcharakterisierung

9.1 Chemisch/physikalische Werte

Kriterium	Einheit/100 g Einheit/100 ml	Nennwert	Methode / Quelle
pH-Wert			
Wassergehalt	%		berechnet / SFK ¹⁾
Trockensubstanz	%		
aw-Wert			
Asche / Mineralstoffe	%		

9.2 Mikrobiologische Werte

Keimart	Einheit	Grenzwert	Methode / Quelle
Aerobe mesophile Keime	KBE/g		SLMB 1989
Fremdkeime	KBE/g		SLMB 2000 Kap. 56 E.3
Enterobacteriaceae	KBE/g		SLMB 2000 Kap. 56 E.2
Hefen	KBE/g		SLMB 2000 Kap. 56 E.10
Schimmelpilze	KBE/g	10 ³	SLMB 1989
<i>Escherichia coli</i>	KBE/g	10	SLMB 2000 Kap. 56 E.3
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	SLMB 2000 Kap. 56 E.6
<i>Salmonella</i> spp.	n.n.	nn	SLMB 2000 Kap. 56 E.20
<i>Bacillus cereus</i>	KBE/g	10 ⁴	SLMB 2000 Kap. 56 E.8
<i>Clostridium perfringens</i>	KBE/g	10 ⁴	SLMB 2000 Kap. 56 E.7
<i>Listeria monocytogenes</i>	KBE/g	nn	SLMB 2000 Kap. 56 E.9

¹⁾ Souci-Fachmann-Kraut; Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährwert-Tabellen; Medpharm Online Datenbank (www.sfk-online.net), basierend auf 6. Auflage

9.3 Keimreduzierende und -hemmende Verfahren

Verfahren	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Blanchieren	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Pasteurisieren	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Sterilisieren	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Konservierungsmittel	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	wenn „Ja“, welche:
Tiefkühlen	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	

Produkt-Spezifikation



Version vom:
24.06.08

Ersetzt Version:
15.11.07

C:\Temp\Temporary Internet Files\DLK4C\Teufelshörnli.doc

Seite
6 von 11

FD-03.701

10. Verpackungsangaben

10.1 Konsumenten-Einheit

Art (Beutel, Schale,)	Bodennahtbeutel in Umkarton
Material	PE-LD
Gewicht Inhalt (Netto) [g]	1000
Gewicht Total (Brutto) [g]	

10.2 Handels-Einheit

Art (Beutel, Karton,)	K205
Material	
Gewicht Inhalt (Netto) [g]	6 x 1 kg
Gewicht Total (Brutto) [g]	

10.3 Palettierung

Typ	Euro-Palett
Material	Holz
Konsum.-Einh./Transport-Einh.	6
Transport-Einheiten/Lage	6
Lagen/Palette	8
Transport-Einheiten/Palette	48
Netto-Gesamtgewicht Palette [kg]	
Brutto-Gesamtgewicht Palette [kg]	

10.4 Etikettierung

	Handelseinheit	Palettenbeschriftung	Lieferschein
Artikelbezeichnung:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Artikel-Nr. Frostag:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Artikel-Nr. Kunde:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Verfallsdatum:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagertemperatur:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lot-Nr.:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nettogewicht:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lieferant:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zutatenliste:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(siehe Beilage Anhang 4)

10.5 Codierung

"Mindestens haltbar bis"

DD.MM.JJJJ

MM.JJJJ

andere:

"Zu verbrauchen bis"

DD.MM.JJJJ

MM.JJJJ

andere:

Los-Nr.

L: JDDD

Produkt-Spezifikation



Version vom:
24.06.08

Ersetzt Version:
15.11.07

C:\Temp\Temporary Internet Files\OLK4C\Teufelshörnli.doc

Seite
7 von 11

FD-03.701

10.6 Gewichtsklassifizierung

- Gewicht-Auszeichnung
 Stück-Auszeichnung

Sollgewicht	1000 g
Minusfehler 1.5%	15 g
Minusfehlergrenze 1	985 g
Minusfehlergrenze 2	970 g

11. Bestätigung des Lieferanten

Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt.

Für dieses Produkt besteht ein HACCP-Konzept. Das Produkt entspricht der Schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung sowie bei Export derjenigen der EU.

Es ist frei von Schadstoffen im Sinne der „Schweizerischen Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (FIV)“.

Der Lieferant garantiert die Rückverfolgung via Haltbarkeitsdatum, Los-Nr. und/oder Lieferdatum auf sämtliche Zutaten.

Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und/oder wurde nicht mittels gentechnisch veränderten Organismen hergestellt.

Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Über jede Änderung der aufgeführten Angaben wird vorgängig informiert.

Der Hersteller/Lieferant ist zertifiziert nach IFS (International Food Standard) und richtet seine Unternehmensstrategie nach deren Richtlinien aus.

Hersteller/Lieferant:
Frostag Food-Centrum AG
Riedlöserstrasse 7
7302 Landquart

Datum:
21.10.2009

Freigabe durch
QS / GL

Produkt-Spezifikation

Version vom:
24.06.08

Ersetzt Version:
15.11.07

C:\Temp\Temporary Internet Files\DLK4C\Teufelshörnli.doc

Seite
8 von 11

FD-03.701

Anhang I: GVO-Zutaten

	Beispiele, nicht abschliessend:
Mais	Maiskörner
	Maisgriess
	Maismehl
	Maisstärke
	Maltodextrin
	Maiskeimöl
Soja	Sojabohnen
	Sojafasern
	Sojakleie
	Sojamehl
	Sojamilch
	Sojaöl
	Tofu
Raps	Rapsschrot
	Rapsöl
Weizen	Weizenkörner
	Weizendunst/Weizengriess
	Weizenmehl
	Weizenstärke
	Weizenkeimöl

Liste vom: 26.03.2003

Produkt-Spezifikation				
Version vom: 24.06.08	Ersetzt Version: 15.11.07	C:\Temp\Temporary Internet Files\DLK4C\Teufelshörnli.doc	Seite 9 von 11	FD-03.701

Anhang 2: GVO-Pflanzenmaterial

Komponenten*, die aus GVO-Pflanzenmaterial hergestellt wurden.

Beispiele, nicht abschliessend:
Glucosesirup
Aminosäuren
Ascorbinsäure
Cystein/Cystin
Dextrose
Fructose
Malzessig/Malzessigdestillat
Polydextrose
Sorbitol und andere Polyole
Spirituosen (Gin/Whiskey)
Zitronensäure
Zuckercouleur (E150)
Sojalecithin
Tocopherol

Liste vom: 26.03.2003

*Komponenten: Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Aromen, Carry overs usw.

Anhang 3: GVO-Mikroorganismus/GVO-Enzyme

Komponenten*, die unter Verwendung eines GVO-Mikroorganismus oder eines GVO-Enzyms hergestellt wurden.

Beispiele, nicht abschliessend:
Vitamin B2
Vitamin B12
Käse, Molke, Molkenpulver, Lactose, Milcheiweiss, welches mit Hilfe von Chymosin hergestellt wurde
Xanthan
Zitronensäure
Glucosesirup, welcher aus Stärke mit einem GVO-Enzym hergestellt wurde

Liste vom: 26.03.2003

*Komponenten: Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Aromen, Carry overs usw.

Produkt-Spezifikation			FROSTAG  <small>FOOD-CENTRUM</small>	
Version vom: 24.06.08	Ersetzt Version: 15.11.07	C:\Temp\Temporary Internet Files\DLK4C\Teufelshörnli.doc	Seite 10 von 11	FD-03.701

Anhang 4: Etikettierung

Konsumenten-Einheit

Handels-Einheit