

Produktebezeichnung Choc o'Rolles weiss-dunkel marmoriert **Artikel Nr.** 10851

1. Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung Kunde	Choc o' Rolles weiss-dunkel marmoriert	Art. Nr.	10851
Sachbezeichnung gemäss LMG	Schokolade-Konfiserieware	Zolltarif Nr.	1806.9031
Produktkategorie (z.B. TK-Produkt)	Spezialitäten	Muster-Nr.	---
Produktionsland/ Herkunft	CH		
Lieferant	Patiswiss AG		
Adresse	Klärstrasse 1, CH-4617 Gunzgen		
Kontaktperson	Erich Schüpbach Leiter QM		
Telefon / Fax / e-mail	062 209 66 00/062 209 66 01/ erich.schuepbach@patiswiss.com		
Produzent / Adresse	dito		

2. Produktbeschreibung

2.1. Sensorische Merkmale

Qualitätsrelevante sensorische Merkmale (z.B. Aussehen, Geschmack, Konsistenz etc.).

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler
Farbe	Weiss bis elfenbein / dunkelbraun
Aussehen	Runde weisse Scheibe, dunkel marmoriert, glänzende Oberfläche
Geschmack	Nach weisser und dunkler Schokolade
Konsistenz	Schnittfest, mit Girolle abschabbar

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

Ja

2.2. Verpackungsart

Verpackungsmaterial innen	PE Beutel
Verpackungsmaterial aussen	Karton
Liefereinheit	1 Karton à 1 Stk.
Nettogewicht	1 x 500g

2.3. Produktehandling

Transportbedingungen (Temperatur)	<20 °C
Lagerbedingungen	12 – 16°C
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	360 Tg. ungeöffnet in der Originalverpackung
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	360 Tg. ungeöffnet in der Originalverpackung
Datierungstyp	Produktionscode
Produktehandling (eventuelle wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern! Vor Wärme schützen. Nach Anbruch innerhalb von 30 Tagen verbrauchen

3. Zusammensetzung

3.1. Zutatenliste

- Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufführen.
- Namensgebende oder besonders hervorgehobene Zutaten mit % Angabe.
- Für Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. Fleisch-, Eier- Milchprodukte), sowie für Bio-Produkte ist die Herkunft anzugeben.
- Bei zusammengesetzten Zutaten > 5% müssen die Teilkomponenten aufgeführt werden.

Zutaten / Qualitätsmerkmal / E-Nr.	% Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Zucker	41.5	CH/EU	
Kakaobutter	24.1	NL	
Vollmilchpulver	15.8	CH	
Butterfett	9.1	CH	
Kakaomasse	9.0	Westafrika	
Emulgator E322 Lezithin	0.4	EU/Brasilien	(Soja/Sonnenblumen)
Emulgator E476	0.1	CH	
Vanille nat.	0.001	Indonesien	
Total	100%		

3.2. Deklaration von allergenen Zutaten (inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen, sowie Allergene die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können).

Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
Gluteinhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.		X	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)	X		Enthält Milchpulver und Butter
Eier und daraus hergestellte Produkte		X	
Fische und daraus hergestellte Produkte		X	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		X	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	X		Enthält Sojalezithin
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		X	
Hartschalenobst wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte		X	Kann Spuren von Haselnüssen und Mandeln enthalten.
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte		X	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		X	
Sulfid SO2 in höherer Konzentration als 10 mg/kg		X	
Senf und daraus hergestellte Produkte		X	
Sulfite und daraus hergestellte Produkte		X	
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte		X	

4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient das LMG der Schweiz

Nährwerte pro 100 g	Wert/Einheit
KJ	2510
Kcal	600
Fett	42.7 g
Protein	5.0 g
Total Kohlenhydrate (inkl. Ballaststoffe)	52.2 g
Verwertbare Kohlenhydrate	50.6 g
Ballaststoffe	1.6 g

Energiewerte pro 100 g	Wert/Einheit
gesättigte Fettsäuren	25.6 g
Transfettsäuren	0.2 g
Milchfett	4.6 g
Milcheiweiss	0.02 g
Kalzium	8 mg
Eisen	2.7 mg
Natrium	n.v. mg
Wasser	0.05

Werte sind berechnet: Grundlage: Rezeptdatenbank

Werte sind analytisch bestimmt : Methode: SLMB

Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?

Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig

Ja

Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig

Ja

Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig

Ja

Ist das Produkt vegan / vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft

Ja

Ist das Produkt koscher?

Ja

Ist das Produkt halal?

Ja

5. Zertifizierungen / Labels (Bio/ Fairtrade)

Das Produkt ist zertifiziert nach BIO-Status:

Bio-Knospe

EU-BIO

NOP

NOP-Status:

100% organic

organic (>95%)

made with organic (>70%)

Das Produkt ist zertifiziert nach **FLO-Fairtrade**

Ja

6. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet

Artikelnummer

Mindesthaltbarkeitsdatum

Chargencode

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar (Rohstoffe tierischen Ursprungs, Rohstoffe mit Risiko einer GVO-Kontamination etc.)

Ja

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert.

Ja

7. Qualitätssicherung / HACCP

Beschreibung des Herstellprozesses: CV auflösen – temperieren- giessen – verzieren – auskühlen – formen – verpacken - etikettieren

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden

Ja

Sind für das Produkt CCP's definiert worden?

Ja

Die Herstellung erfolgt unter einem zertifizierten Qualitätssicherungssystem?

Ja

Wenn ja, welches?

ISO 9001:2000

BRC/IFS

Andere

Massnahmen gegen Fremdkörper:

Metalldedektor

Glasregister

Kontrolliert mit Sieb

8. Chemische und physikalische Kennzahlen

Werden am Endprodukt chemische / physikalische Kontrollen durchgeführt?
Wenn Ja, was wird kontrolliert?

Ja Nein

Beschreibung	Einheit	min.	max.	Methode	Prüfintervall

*Test interval: (1) jede Charge, (2) 1 x pro Jahr, (3) auf Anweisung, (4) Lieferantenzertifikat

9. Mikrobiologische Kennzahlen

Mikroorganismus	Toleranzwert	Grenzwert	Einheit	Methode	Prüfintervall*
Aerobe mesophile Keime (GKZ)	10'000	100'000	KBE / g	SLMB	2
Koagulase positive Staphylokokken	100	100	KBE / g	SLMB	2
Enterobacteriaceen	100	100	KBE / g	SLMB	2
Escherichia coli	< 10	10	KBE / g	SLMB	2
Hefen	1000	1000	KBE / g	SLMB	2
Schimmelpilze	100	100	KBE / g	SLMB	2
Salmonellen	n.n.	n.n.	KBE / 25g	SLMB	2

*Prüfintervall: (1) jede Charge / (2) 1 x pro Jahr / (3) auf Anweisung / (4) _____
KBE = Kolonienbildende Einheit, n.n. = nicht nachweisbar

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt

Ja

Die Untersuchungsberichte werden auf Wunsch zugestellt , werden 1x pro Jahr zugestellt ,

liegen jeder Lieferung bei

10. GVO / Bestrahlung

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?

Ja Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden?

Ja Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen welche gentechnisch verändert wurden?

Ja Nein

11. Bestätigung

Dieses Produkt ist nach heutigem Stand und Wissen im Sinne der schweizerischen Gesetzgebung frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen und Hilfsstoffen. Das Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen und des EU-Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version (inkl. den bestehenden resp. kommenden Ergänzungen/Änderungen).

Allfällig gewünschte oder technisch bedingte Änderungen am Produkt, wie auch Änderungen der Verpackung müssen der Patiswiss AG rechtzeitig (6 Monate) im Voraus mitgeteilt werden.

Ort / Datum:

Firmenstempel / Unterschrift:

Gunzgen, 7. September 2012



Mitgeltende Unterlagen: