

**Produktebezeichnung** Choc o'Rolles mit Pistazienaroma **Artikel Nr.** 10854

## 1. Allgemeine Angaben

<b>Produktbezeichnung Kunde</b>	Choc o' Rolles mit Pistazienaroma	<b>Art. Nr.</b>	10854
<b>Sachbezeichnung gemäss LMG</b>	Schokolade-Konfiserieware	<b>Zolltarif Nr.</b>	1806.9031
<b>Produktkategorie (z.B. TK-Produkt)</b>	Spezialitäten	<b>Muster-Nr.</b>	---
<b>Produktionsland/ Herkunft</b>	CH		
<b>Lieferant</b>	Patiswiss AG		
<b>Adresse</b>	Klärstrasse 1, CH-4617 Gunzgen		
<b>Kontaktperson</b>	Erich Schüpbach Leiter QM		
<b>Telefon / Fax / e-mail</b>	062 209 66 00/062 209 66 01/ erich.schuepbach@patiswiss.com		
<b>Produzent / Adresse</b>	dito		

## 2. Produktbeschreibung

### 2.1. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler
<b>Farbe</b>	Grün/dunkelbraun marmoriert
<b>Aussehen</b>	Runde Scheibe, glänzende Oberfläche, Marmorierung
<b>Geschmack</b>	Nach Pistazien & dunkler Schokolade, kein Fremdgeschmack/Geruch
<b>Konsistenz</b>	Schnittfest, mit Girolle abschabbar

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

Ja

### 2.2. Verpackungsart

<b>Verpackungsmaterial innen</b>	PE Beutel
<b>Verpackungsmaterial aussen</b>	Karton
<b>Liefereinheit</b>	1 Karton à 1 Stk.
<b>Nettogewicht</b>	1 x 500g

### 2.3. Produktehandling

<b>Transportbedingungen (Temperatur)</b>	<20 °C
<b>Lagerbedingungen</b>	12 – 16°C
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum</b> (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	360 Tg. ungeöffnet in der Originalverpackung
<b>Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung</b> (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	360 Tg. ungeöffnet in der Originalverpackung
<b>Datierungstyp</b>	Produktionscode
<b>Produktehandling</b> (evtl. 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	39.4	CH / EU	
Kakaobutter	24.0	NL	
Vollmilchpulver	16.4	CH	
Butterfett	12.4	CH	
Kakaomasse	7.2	Westafrika	
Emulgator E322 Lezithin	0.4	Brasilien/EU	(Soja, Sonnenblumen)
Farbstoffe E100 / E132	0.06	CH	
Emulgator E476	0.04	CH	
Aromen	0.04	CH	
Aroma Vanille	<0.001	Indonesien	natürlich
<b>Total</b>	<b>100%</b>		

#### 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	
<b>Gluteinhaltiges Getreide</b> wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.		X	
<b>Milch</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)	X		Enthält Milchpulver und Butter
<b>Eier</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Fische</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Produkte	X		Enthält Sojalezithin
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Hartschalenobst</b> wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte	X		Kann Spuren von Mandeln und Haselnüssen enthalten.
<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		X	
<b>Sulfit</b> SO2 in höherer Konzentration als 10 mg/kg		X	
<b>Senf</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Sulfite</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Weichtiere</b> und daraus hergestellte Produkte		X	

#### 4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient das LMG der Schweiz

Nährwerte pro 100 g	Wert/Einheit
KJ	2558
Kcal	611
<b>Fett</b>	45.03 g
<b>Protein</b>	4.9 g
<b>Total Kohlenhydrate</b> (inkl. Ballaststoffe)	49.7 g
Verwertbare Kohlenhydrate	48.3 g
Ballaststoffe	1.4 g

Energiewerte pro 100 g	Wert/Einheit
gesättigte Fettsäuren	26.9 g
Transfettsäuren	0.3 g
Milchfett	4.8 g
Milcheiweiss	0.03 g
<b>Kalzium</b>	6.5 mg
<b>Eisen</b>	2.1 mg
<b>Natrium</b>	n.v. mg
<b>Wasser</b>	0.5 g

**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 kosher?**

**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?  Ja  Nein  
Wenn Ja, was wird kontrolliert?

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:

Gunzgen, 6. September 2012

Firmenstempel / Unterschrift:



Mitgeltende Unterlagen: