



## Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben	
Artikelnummer	Bigler AG: 7912 Lieferant: -
Artikelbezeichnung	Salsiccia Napoli
Sachbezeichnung nach Schweizer Lebensmittelgesetzgebung	Fleischerzeugnis zum Rohessen
Freigabedatum	12.12.2022

## 2. Adressen

### 2.1 Lieferant

Vollständige Adresse	Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 3294 Büren an der Aare
Kontaktperson QS	Eugen Reichel
Tel-Nummer	032 352 00 38
Fax-Nummer	032 352 09 85
E-Mail	eugen.reichel@bigler.ch
Identitätskennzeichen	CH 319 CH: gemäss LKV Art. 30 und 31, EU: Identitätskennzeichen gemäss Verordnung (EG) Nr. 853/2004
Zertifizierungs-Standard	<input type="checkbox"/> ISO 9001 <input type="checkbox"/> ISO 14001 <input checked="" type="checkbox"/> FSSC 22000 <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> Andere: _____ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP-Konzept ist vollständig vorhanden und es wird danach produziert

### 2.2 Hersteller

Identisch mit Lieferant?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein   (Falls identisch, müssen nachfolgende Angaben nicht erneut ausgefüllt werden)
Vollständige Adresse	Orello Carne SA Via al Castello 6964 Davesco
Kontaktperson QS	Eugen Reichel
Tel-Nummer	032 352 00 38
Fax-Nummer	032 352 09 85
E-Mail	eugen.reichel@bigler.ch
Identitätskennzeichen	CH 319 CH: gemäss LKV Art. 30 und 31, EU: Identitätskennzeichen gemäss Verordnung (EG) Nr. 853/2004
Zertifizierungs-Standard	<input checked="" type="checkbox"/> ISO 9001 <input type="checkbox"/> ISO 14001 <input checked="" type="checkbox"/> FSSC 22000 <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> Andere: _____ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP-Konzept ist vollständig vorhanden und es wird danach produziert

3. Allgemeine Deklarationsangaben		
Erforderliche Zusatzangaben nach LKV Art. 2	Hülle nicht zum Verzehr geeignet	
Hergestellt in:	Schweiz	
Temperaturhinweis Verkauf	<input type="checkbox"/> Gekühlt aufbewahren bei max. + 5°C <input checked="" type="checkbox"/> Ohne Kühlung haltbar <input type="checkbox"/> Tiefgekühlt aufbewahren bei mind. -18°C <input checked="" type="checkbox"/> Ideal <20°C	
Gewichtsangaben	Nettogewicht: ca. 600g <input type="checkbox"/> Fixgewichtige Ware <input checked="" type="checkbox"/> GewichtsvARIABLE Ware <input type="checkbox"/> Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen	
Verwendungs- und Zubereitungshinweis	<input checked="" type="checkbox"/> Produkt ist genussfertig <input type="checkbox"/> Produkt muss zubereitet werden Zubereitungsart: _____	
Labels  (gilt ausschliesslich für das spezifizierte Produkt)	<b>Zertifizierungsstelle:</b>	
	<input type="checkbox"/> aha	
	<input type="checkbox"/> Bio Suisse	
	<input type="checkbox"/> BIO Knospe	
	<input type="checkbox"/> BIO SUISSE Knospe	
	<input type="checkbox"/> EU/CH-BIO	
	Berg/Alp (gemäss Berg- und Alpverordnung BAIV) <input type="checkbox"/> Berg <input type="checkbox"/> Alp	
	GUB/GGA <input type="checkbox"/> geschützte Ursprungsbezeichnung (z.B. AOC, AOP, DOP) <input type="checkbox"/> geschützte geografische Angabe (z.B. ggA, IGP)	
	<input type="checkbox"/> MSC	
	<input type="checkbox"/> ASC	
	<input checked="" type="checkbox"/> Suisse Garantie	q.Inspecta
	<input type="checkbox"/> IP Suisse	
	<input type="checkbox"/> Aus der Region Region: _____	
	<input type="checkbox"/> RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) <input type="checkbox"/> SG IP (Segregated Identity Preserved) <input type="checkbox"/> SG (Segregated) <input type="checkbox"/> MB (Mass Balance) <input type="checkbox"/> B&C (Book and Claim)	
	<input type="checkbox"/> Andere: _____	
<input type="checkbox"/> Keines / kein lizenziertes Produkt		

4. Haltbarkeiten	
Garantierte Gesamthaltbarkeit ab Herstellungs- / Abpackdatum	56 Tage
Garantierte Gesamthaltbarkeit ab Auslieferung / Anlieferung	36 Tage

5. Lager- und Transportbedingungen	
Lagerbedingungen (Temperatur, Licht etc.)	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C
Transportbedingungen (Temperatur, Licht etc.)	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C

6. Produktbeschreibung	
Produktebeschrieb	Salsiccia Napoli
Aussehen / Farbe	Appetitliche Farbe, schöner Glanz
Schnittbild	Klares Schnittbild, leuchtende Farbe
Geruch	Aromatisch und harmonisch nach Fleisch und Gewürzen
Geschmack	Aromatisch und harmonisch nach Fleisch und Gewürzen
Konsistenz / Textur	Guter Biss, nicht trocken oder gummig

7. Verpackungsangaben		
7.1 Produkt		
Verpackungsart (z.B. MAP, Hochvakuum etc.)	vakuum verpackt	
Material der Verpackung	Verpackungsbestandteil z.B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material (möglichst genaue Angaben zu Zusammensetzung, Kunststoff-Typen etc.)
	Schrumpfbeutel	PE-PVDC-PE
Abmessungen der Verpackung CU	Länge: - Breite: - Höhe: -	
Tara der leeren Verpackung (CU)	-	
Bruttogewicht	-	
Etikettierung	Info- und Preisetikette	
EAN Code CU	227187100002	
Konformitätserklärung	Eine Konformitätserklärung oder eine gleichwertige Bestätigung vom direkten Lieferanten liegt vor, die die Eignung der Verpackung unter Berücksichtigung der Haltbarkeitsdauer, der Aufbewahrungstemperatur und des Verwendungszweckes (z.B. als Backform) bestätigt <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
7.2 Logistik		
Gebindetyp (z.B. E2, BN)	E2 Geinde	
Anzahl CU pro TU	Nach Bedarf des Kunden Bei Änderung der Liefereinheit ist die Bigler AG sofort schriftlich zu orientieren.	
Abmessung der Bestelleinheit TU	Länge: - Breite: - Höhe: -	
Tara TU	-	
EAN Code TU	-	

## 8. Herstellung und Zusammensetzung

### 8.1 Herstellprozess

Kurzbeschreibung

-

### 8.2 Zusammensetzung

- Zutaten sind in mengenmässigen absteigender Reihenfolge aufzuführen.
- Namensgebende oder besonders hervorgehobene Zutaten sind mit %-Angaben anzugeben (QUID-Regel).
- Für Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. Fleisch- und Eierprodukte), ist die Herkunft und Haltungsart anzugeben
- Bei Ölen und Fetten ist der pflanzliche Ursprung anzugeben (z.B. Raps).
- Palmöl: %-Mengenangabe / Herkunft sowie Zertifizierungsmethode angeben

#### **Richtlinien für den Einkauf von Lebensmitteln**

Die folgenden Bestimmungen gelten zusätzlich zu den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen:

**Palmöl** = Die Bigler AG fordert von seinen Lieferanten, dass das verwendete Palmöl oder deren Derivate von Kooperativen oder Händlern stammen, welche Mitglied beim Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) sind. Das verwendete Palmöl oder deren Derivate müssen mindestens aus den Nachhaltigkeitsstufen RSPO Mass Balance oder RSPO Segregated stammen.

**Eier** = Die Bigler AG akzeptiert nur Artikel, in welchen die Eier aus Boden- oder Freilandhaltung stammen. Auf zusammengesetzten Produkten muss bei einer Eierzutat die Haltungsart in Klammern angegeben werden.

Zutaten	Anteil in %	Herkunftsland	Falls Bestandteil pflanzlich, Pflanzenart angeben
Schweinefleisch	60	Schweiz	
Speck	19	Schweiz	
Rindfleisch	9	Schweiz	
Schwarte	7		
Kochsalz jodiert			
Natriumcaseinat (aus <b>Milch</b> )			
<b>Milchzucker</b>			
Gewürze (mit <b>Senf</b> )			
Paprika			
Traubenzucker			
Antioxidationsmittel: E301 und E331			
Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat			
Konservierungsstoff: E252			
Gewürzextrakte			
Aroma			
Rapsöl			

9. Zutaten und Zusatzstoffe				
Gattungsbezeichnung	Im Produkt enthalten?	E-Nr.	Bezeichnung	Aus tierischen Produkten hergestellt?
Konservierungsmittel/-stoffe	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	E252	Kaliumnitrat	Nein
Antioxidationsmittel/ Antioxydant	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	E301, E331	Natriumascorbat, natriumcitrat	Nein
Säuerungsmittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Säureregulatoren	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Trennmittel / Antiklumpmittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Emulgatoren	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Schmelzsalze	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Geschmacksverstärker	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	E621	Mononatriumglutamat	Nein
Überzugsmittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Feuchthaltemittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Modifizierte Stärken	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Packgase	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Backtriebmittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Stabilisatoren	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Verdickungsmittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Mehlbehandlungsmittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Farbstoffe	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Süssungsmittel/-stoffe	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Aromen inkl. Angabe der Gruppe (natürliche, naturidentische und künstliche Aromastoffe; Aromaextrakte, Reaktionsaromen und Raucharomen)	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Weitere Zusatzstoffe	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			

10. Nährwerte	
100g enthalten:	
Brennwert / Energiewert	1750 kJ 422 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	34 g g
Kohlenhydrate davon Zucker	1 g g
Ballaststoffe	g
Eiweiss	28 g
Salz	1.1 g (Salz = NaCl x 2.5)
Natrium Kochsalzdeklaration	g %
<input checked="" type="checkbox"/> Werte sind analytisch bestimmt <input type="checkbox"/> Werte sind berechnet	

## 11. Untersuchungen

### 11.1 Physikalische und chemikalische Untersuchungen

Parameter	Wert	Einheit	Schwankungsbereich	Methode	Häufigkeit
Gesamteiweiss		%			
Kohlenhydrate davon Zucker		% g/100g			
Natrium		mg/100g			
Kochsalzgehalt		%			
Fett davon gesättigte Fettsäuren		% g/100g			
Nahrungsfasern		g/100g			
Q2 Wert					
Bindegewebeeisweiss		%			
Wasser		%			
a <sub>w</sub> -Wert					
Weitere:					

### 11.2 Mikrobiologische Grenzwerte

Parameter	Richtwert/ Grenzwert	Einheit	Methode	Häufigkeit
<i>Aerobe, mesophile Keime</i>		...		
<i>Escherichia coli</i>		...		
<i>Enterobacteriaceae</i>	100	KBE/g	CMBMET21	-
<i>Enterokokken</i>		...		
<i>Koagulase positive Staphylokokken</i>	1'000	KBE/g	CMBMET23	-
<i>Salmonellen</i>		...		
<i>Listeria monocytogenes</i>	100	KBE/g	CMBMET08	-
<i>Clostridium perfringens</i>		...		
<i>Campylobacter</i>		...		
<i>Pseudomonaden</i>		...		
<i>Sulfitred. Clostridien</i>		...		
Weitere:				

12. Allergene und Lebensmittelintoleranzen				
Zutaten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können	Enthält (in der Rezeptur)	Kann enthalten *	Enthält nicht	Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Sojamehl) In welcher Zutat vorhanden?
<b>Glutenhaltiges Getreide</b> (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Milch</b> (inkl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Natriumcaseinat, Milchzucker
<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Hartschalenobst</b> (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gewürze
<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Lupine</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

\*Gemäss gesetzlichen Vorgaben

### 13. Weitere Angaben

#### 13.1 Zusätzliche Angaben für Wursthüllen

<input type="checkbox"/> gefärbt	<input type="checkbox"/> nicht gefärbt
<input type="checkbox"/> zum Verzehr geeignet	<input checked="" type="checkbox"/> nicht zum Verzehr geeignet
<input type="checkbox"/> behandelt	<input type="checkbox"/> unbehandelt
Angewendetes Behandlungsverfahren (z.B. Flüssigrauch)	-
Rohstoff (Tierart) Wursthülle	-
<input type="checkbox"/> für diesen Artikel nicht relevant	

#### 13.2 Zusätzliche Angaben für Fisch / Krebs- und Weichtieren

<input type="checkbox"/> aus Zucht	<input type="checkbox"/> Wildfang	<input type="checkbox"/> Binnenfischerei
Fangmethode / -art		
Fanggebiet		
Spezie (lateinischer Name)		
<input checked="" type="checkbox"/> für diesen Artikel nicht relevant		

#### 13.3 Zusätzliche Angaben für Eier und Eiprodukten

Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus:		
<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input type="checkbox"/> Bodenhaltung	<input type="checkbox"/> Käfighaltung
Haltungsart kontrolliert von:		
<input checked="" type="checkbox"/> für diesen Artikel nicht relevant		

#### 13.4 Zusätzliche Angaben für Gemüse und Früchte

Produktionsart:		
<input type="checkbox"/> Hors sol	<input type="checkbox"/> Gewächshaus	<input type="checkbox"/> Freiland
<input checked="" type="checkbox"/> für diesen Artikel nicht relevant		

#### 13.5 Zusätzliche Angaben für Fette und Öle

Falls Palmöl im Produkt vorhanden ist, ist dieses aus nachhaltiger Produktion?			<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Nachhaltigkeitsstufe RSPO	<input type="checkbox"/> Book and Claim	<input type="checkbox"/> Segrated	<input type="checkbox"/> Mass Balance	<input type="checkbox"/> Identity Preserved
%- Anteil am Gesamtprodukt				
<input checked="" type="checkbox"/> für diesen Artikel nicht relevant				

#### 13.6 Zusätzliche Angaben für Soja

Bei Einsatz von Soja als Futtermittel, ist dieses aus nachhaltiger Produktion? (z.B. nach Basler Kriterien, RTRS, etc.)			<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Nachhaltigkeit von Soja kontrolliert durch:	QM Schweizer Fleisch Richtlinien			
<input type="checkbox"/> für diesen Artikel nicht relevant				



## 14. Angaben zu speziellen Technologien

### 14.1 Gentechnologie

Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer Gesetzgebung (LKV Art. 2 Abs. 1 Bst o. und VGVL Art. 7) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
--	-----------------------------	--

Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden.	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
---	-----------------------------	--

Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wurde:

### 14.2 Bestrahlung

Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
--	-----------------------------	--

Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wurde:

### 14.3 Nanotechnologie

Dieses Produkt und/oder die Verpackung enthalten nanotechnologische Bestandteile	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
--	-----------------------------	--

Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wurde:

## 15. Qualitätssicherung / HACCP / Rückverfolgbarkeit

	ja	nein
Ist für die Herstellung des Produkts ein HACCP-Konzept vorhanden?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durchläuft das Rohmaterial einen Metalldetektor? Detektionsgrösse: Stainless Steel SS: 3.0 mm Eisen FE: 1.5 mm Non FE: 2.0 mm	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Besteht ein System zur Vermeidung von Glas- und Hartplastik-Verunreinigung?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist ein Rückstellmuster- Lager vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Die Rückverfolgbarkeit des Rohmaterials (gem. Zusammensetzung) ist gewährleistet anhand von: <input checked="" type="checkbox"/> Chargencode <input type="checkbox"/> Verbrauchsdatum <input type="checkbox"/> _____		
Warenlos : Ort der Angabe	Infoetikette	
Losnummer Beispiel	L1234	
Sind die Rohstofflieferanten nach GFSI Standard zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 16. Besonderes / Zusätzliche Informationen

## 17. Bestätigung durch den Lieferant

Der Lieferant bestätigt, dass die Angaben in diesem Formular den tatsächlichen Gegebenheiten entsprechen und gewährleistet, dass die Produkte einschliesslich der Verpackung und der Deklaration am Tage der Lieferung den einschlägigen, jeweils aktuellen gesetzlichen Anforderungen der Schweiz, bzw. der EU genügen.

Jegliche Anpassungen oder Änderungen des in dieser Spezifikation beschriebenen Produkts müssen umgehend dem zuständigen Qualitätsverantwortlichen der Bigler AG schriftlich mitgeteilt werden.

Das Dokument ist unbeschränkt bis auf Widerruf gültig.

Das Dokument wird elektronisch ausgefüllt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Ausgefüllt von:

J. Munkaschewski

Ort, Datum:

Büren an der Aare, 12.12.2022

Unterschrift:

\_\_\_\_\_

Beilagen:

## 18. Bilder