



Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben	
Artikelnummer	Bigler AG: 9130 Lieferant:
Artikelbezeichnung	Luganighetta
Sachbezeichnung nach Schweizer Lebensmittelgesetzgebung	Schweinefleischerzeugnis gepökelt, zum Gekochtesen
Freigabedatum	23.08.2021

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 LIV Art. 36 und 37, 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	Bigler AG Fleischwaren Vial al Castello 2 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 62260125 CH: gemäss LIV Art. 36 und 37, 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

3. Allgemeine Deklarationsangaben	
Erforderliche Zusatzangaben nach LIV Art. 3	Hülle: Schweinsdarm Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch
Hergestellt in:	Schweiz
Temperaturhinweis Verkauf	<input checked="" type="checkbox"/> Gekühlt aufbewahren bei max. + 5°C <input type="checkbox"/> Ohne Kühlung haltbar <input type="checkbox"/> Tiefgekühlt aufbewahren bei mind. -18°C <input type="checkbox"/> _____
Gewichtsangaben	Nettogewicht: offen <input type="checkbox"/> Fixgewichtige Ware <input checked="" type="checkbox"/> GewichtsvARIABLE Ware <input type="checkbox"/> Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen
Verwendungs- und Zubereitungshinweis	<input type="checkbox"/> Produkt ist genussfertig <input checked="" type="checkbox"/> Produkt muss zubereitet werden Zubereitungsart: Zum Gekochtesen
Labels (gilt ausschliesslich für das spezifizierte Produkt)	Zertifizierungsstelle:
	<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 type="checkbox"/> Suisse Garantie
	<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 checked="" type="checkbox"/> Keines / kein lizenziertes Produkt

4. Haltbarkeiten	
Garantierte Gesamthaltbarkeit ab Herstellungs- / Abpackdatum	18 Tage
Garantierte Gesamthaltbarkeit ab Auslieferung / Anlieferung	12 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	Luganighetta
Aussehen / Farbe	Oberfläche glatt, matt glänzend, praller Darm
Schnittbild	Klares Schnittbild, gleichmässig umgerötet
Geruch	Aromatisch und harmonisch nach Fleisch und Gewürzen
Geschmack	Aromatisch und harmonisch nach Fleisch und Gewürzen
Konsistenz / Textur	Knackig bei zartem Darm

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.)
	Schlauchbeutel	
Abmessungen der Verpackung CU	Länge: _____ Breite: _____ Höhe: _____	
Tara der leeren Verpackung (CU)	0.013 kg	
Bruttogewicht	ca. 0.273 kg	
Etikettierung	Info- und Preisetikette	
EAN Code CU	2230377000008	
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 Gebinde	
Anzahl CU pro TU	1 oder 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	88	Schweiz	
Wasser			
Kochsalz jodiert			
Gewürze			
Traubenzucker			
Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat			
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, E301, E331			
Gewürzextrakte			
Stabilisatoren: E262 und E331			
Konservierungsstoff: E252			
Hülle: Schafsdarm.			

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	252	Kaliumnitrat	nein
Antioxidationsmittel/ Antioxydant	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	300, 301, 331	Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Natriumcitrate	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	621	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 checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	262, 331	Natriumacetat, Natriumcitrate	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	1468 kJ 355 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	32 g g
Kohlenhydrate davon Zucker	0.7 g g
Ballaststoffe	g
Eiweiss	16 g
Salz	2.5 g (Salz = NaCl x 2.5)
Natrium	g
Kochsalzdeklaration	%
<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 _w -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	CMBMET 21	1x pro Jahr
<i>Enterokokken</i>		...		
<i>Koagulase positive Staphylokokken</i>	1'000	KBE/g	CMBMET23	1x pro Jahr
<i>Salmonellen</i>	nn	nn in 25g	CMBMET10	1x pro Jahr
<i>Listeria monocytogenes</i>	100	KBE/g	CMBMET08	1x pro Jahr
<i>Clostridium perfringens</i>	100	KBE/g	CMBMET42	1x pro Jahr
<i>Campylobacter</i>		...		
<i>Pseudomonaden</i>		...		
<i>Sulfitred. Clostridien</i>		...		
Weitere:				
<i>Listeria monocytogenes</i>	nn	nn in 25g	CMBMET55 (na)	1x pro Jahr

12. Allergene und Lebensmittelintoleranzen						
Zutaten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können	Enthält (in der Rezeptur)	Kann Ent-halten*	Enthält nicht	Spuren vorhanden unter Grenzwert nach LIV		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Sojamehl) In welcher Zutat vorhanden?
				Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch (inkl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben						
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**gemäss Verordnung des EDI betreffend der Information über Lebensmittel
LIV, Art. 11. Abs. 5*

13. Weitere Angaben

13.1 Zusätzliche Angaben für Würsthälle

<input type="checkbox"/> gefärbt	<input type="checkbox"/> nicht gefärbt
<input checked="" type="checkbox"/> zum Verzehr geeignet	<input type="checkbox"/> nicht zum Verzehr geeignet
<input type="checkbox"/> behandelt	<input type="checkbox"/> unbehandelt
Angewendetes Behandlungsverfahren (z.B. Flüssigrauch)	
Rohstoff (Tierart) Würsthülle	Schaf
<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 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 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 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 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				

13.7 Zusätzliche Angaben für Gewürze und Zusatzstoffe	
Anwendungsbereich:	
Empfohlene Zugabe-Menge:	
Anwendungshinweis:	
<input checked="" 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 (LIV Art. 3 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: 2.5 mm Eisen FE: 3.0 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	L12345678	
Sind die Rohstofflieferanten nach GFSI Standard zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

16. Besonderes / Zusätzliche Informationen

17. Bestätigung durch den Lieferanten

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, 23.08.2021

Unterschrift:

Beilagen:

18. Bilder