

Produkt-Bezeichnung French Dressing Délice 1L Flasche Divina

Sachbezeichnung gem. LIV Salatsauce

Artikel-Nr. Lieferant 7280 **Artikel-Nr.** Kunde 540075

Erstellungsgrund	<input type="checkbox"/> Neuprodukt	Grund: Aktualisierung Ersetzt Version vom: 26.05.2021
	<input checked="" type="checkbox"/> Änderung	

Firmendaten

Name	Gautschi Spezialitäten AG		
Adresse	Industriering 8	PLZ, Ort	3427 Utzenstorf
Tel	+41 32 666 40 50		

Kontaktperson

Name	Rebecca Dieplinger	Position	Qualitätsmanagement
Tel	+41 32 666 40 09		
Mail	qs@saucen.ch		

Zertifikate / Labels

Zertifizierungen Lieferant	ISO 9001, IFS Food
Zertifizierungen/Labels Produkt	

Produktionsland

Land in dem die grösste Wert-schöpfung erfolgt	Schweiz
------------------------------------------------	---------

Haltbarkeit und Lagerung

Spezielle Lagerbedingungen bzw. Transportbedingungen	
	<input type="checkbox"/> ≤ 2°C
	<input checked="" type="checkbox"/> ≤ 5°C
	<input type="checkbox"/> ≤ 4-8°C
	<input type="checkbox"/> ≤ -18°C, TK
	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur (18°C – 25°C)
	sonstige, welche? °°°
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Haltbarkeit ab Produktion	210 Tage
Garantierte Haltbarkeit ab Anlieferung	180 Tage
Haltbarkeit in geöffnetem Zustand	
Datierung	<input type="checkbox"/> verbrauchen bis
	<input checked="" type="checkbox"/> mindestens haltbar bis

Gewicht

Nettogewicht	1000g
Abtropfgewicht	
Volumen (bei flüssigen Produkten)	

Zutaten

Zutaten (in absteigender Reihenfolge) Lateinischer Name wenn anteilmässigen relevant	Zutaten und Zusatzstoffe von zusammengesetzten Zutaten	Zusatzinformationen (jodiert, pasteurisiert, etc.)	%	Herkunft
Wasser				
Sonnenblumenöl			22	
Branntweinessig			5	
Gemüsebouillon	Meersalz, Hefeextrakt, Stärke, Gemüse (Zwiebel, Karotten), Rapsöl, Gewürze, Liebstöckel)			
Eigelzubereitung	Eigelb pasteurisiert, Salz			
modifizierte Stärke		E1422		
Streuwürze	Salz, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Zucker, Zwiebel getrocknet, Palmfett, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Gewürze, natürliche Aromen	E 621		
Senf	Branntweinessig, Wasser, Senfkörner, Salz, Zucker, Gewürze, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürzextrakte	E412		
Zucker				
Zwiebel				
Knoblauch				
Zwiebel		getrocknet		
Kräuter			0.06	
weisser Pfeffer				

Allergene					
Allergene Anhang 6 LIV	enthält (in der Rezep- tur)	kann enthalten (*)	enthält nicht	Menge in %	genaue Bezeichnung (z.B. Sojamehl), in welcher Zutat vorhan- den
Glutenhaltiges Getreide (Bsp. Weizen, Roggen, etc.) und daraus gewonnene Er- zeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.6ppm	Als Spur in: Gemü- sebouillon, Streuwürze
Krebstiere und daraus ge- wonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fisch und daraus gewon- nene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Erdnüsse und daraus ge- wonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sojabohnen und daraus ge- wonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Milch und daraus gewon- nene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.3ppm	Als Spur in: Ge- müsebouillon
Hartschalenobst (Bsp. Man- deln, Haselnüsse, Walnüsse, etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sellerie und daraus gewon- nene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.3ppm	Als Spur in: Ge- müsebouillon
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<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"/>		
Schwefeldioxid / Sulfite >10mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupinen und daraus gewon- nene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Weichtiere und daraus ge- wonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

* gemäss gesetzlichen Vorgaben; Kreuzkontaminationen

Alkoholgehalt (reiner Ethanolgehalt)

Das Produkt enthält Alkohol: nein ja

0.0239 g/100g im Endprodukt
% vol (bei Getränken)

Nährwerte (Angabe in <input checked="" type="checkbox"/> g/100g oder <input type="checkbox"/> g/100ml)			
Energie	903	kJ	Nährwertangaben sind
	216	Kcal	
Fett	21	g	<input type="checkbox"/> analysiert
- davon gesättigte Fettsäuren	2.7	g	
Kohlenhydrate	3.8	g	<input checked="" type="checkbox"/> berechnet
- davon Zucker	1.3	g	
Eiweiss	0.8	g	
Nahrungsfasern	<0.5	g	
Natrium		g	
Salz (Na*2.5)	2.2	g	

Mikrobiologische Eigenschaften			
Kriterien	Einheit	Richtwert	Untersuchungsfrequenz
Aerobe mesophile Keime	KbE/g	1'000'000	gemäss internem Analysenplan
Enterobacteriaceae			
Escherichia Coli			
Staphylococcus aureus			
Salmonella spp.			
Bacillus cereus			
Listeria monocytogenes	KbE/g	nn. 125g	gemäss internem Analysenplan
Hefen	KbE/g	1000	gemäss internem Analysenplan
Schimmel	KbE/g	1000	gemäss internem Analysenplan

Produkteigenschaften chemisch / physikalisch					
Kriterien	Einheit	Minimum	Maximum	Prüfmethode	Untersuchungsfrequenz
pH-Wert			4		
aw-Wert					
Wassergehalt					
Brix					

Deklarationsrelevante Verfahren	
<input type="checkbox"/>	Blanchiert
<input type="checkbox"/>	Thermisiert
<input type="checkbox"/>	Pasteurisiert
<input type="checkbox"/>	In der Packung pasteurisiert
<input type="checkbox"/>	UHT
<input type="checkbox"/>	Sterilisiert
<input type="checkbox"/>	Homogenisiert
<input type="checkbox"/>	Andere? Welche
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	

Sensorik	
Aussehen	Gebundener Dressing mit sichtbaren Kräutern
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Zubereitung	Vor Gebrauch schütteln

Vegetarischer Status		
Das Produkt kann gem. Art. 40 LIV als		
• vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
• ovo - vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
• lacto - vegetarisch	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
• vegan	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
bezeichnet werden?		

Angaben zu Speisesalz		
Enthält das Produkt		
• Jodiertes Speisesalz	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
• Fluoriertes Speisesalz	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
• Meersalz	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

Angaben zu Fetten / Oele		
Enthält das Produkt Palmfett/ -öl	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn ja, wie hoch ist der Anteil an Palmfett/ -öl?	0.06 %	
Entspricht das verwendete Palmfett/ -öl den RSPO-Kriterien?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn ja, wie zertifiziert?		
<input checked="" type="checkbox"/> Segregation	<input type="checkbox"/> Identity Preserved	<input type="checkbox"/> Mass Balance
<input type="checkbox"/> Book & Claim		

Angaben zu Eiern und Eiprodukten		
Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus:	<input type="checkbox"/>	Freilandhaltung
	<input checked="" type="checkbox"/>	Bodenhaltung
	<input type="checkbox"/>	Andere:

Angaben zu Fisch		
Die verwendeten Fische /Fischprodukte stammen aus	<input type="checkbox"/>	aus Zucht
	<input type="checkbox"/>	Wildfang
	<input type="checkbox"/>	Andere:
	Fanggebiet:	

Fremdkörperdetektion						
Werden die Produkte auf Fremdkörper detektiert?			<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein		
Metalldetektor	<input checked="" type="checkbox"/>	Standort/Position	In-Line	<input checked="" type="checkbox"/>	Endprodukt	<input type="checkbox"/>
Sieb	<input type="checkbox"/>					
Andere:						
	<input type="checkbox"/>					
	<input type="checkbox"/>					

Gentechnologie

Enthält das Produkt in einer Form **Gentechnologisch veränderte Inhaltstoffe** oder wurde unter Zuhilfenahme solcher hergestellt? Ja Nein

Wenn mit „ja“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:

Bestrahlung

Wurde bei diesem Produkt oder einer Zutat **ionisierende Strahlung** angewendet? Ja Nein

Wenn mit „ja“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:

Nanotechnologie

Wurde das Produkt oder Verpackung mittels **Nanotechnologie** hergestellt oder enthält es Nanopartikel? Ja Nein

Wenn mit „ja“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:

Verpackungseigenschaften

	Primärverpackung	Sekundärverpackung	Tertiärverpackung
Verpackungsmaterial (Bsp. PP, PET, Karton, etc.)	Flasche PET	Karton	
Mengen pro Verpackungseinheit	1 Flasche	6 Flaschen	

Wird die Verpackung begast (Schutzgas)? Ja Nein

Die Verpackung entspricht zum Zeitpunkt der Spezifikationsausstellung den aktuellen geltenden gesetzlichen Vorschriften. Ja Nein

Wenn mit „nein“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:

Eine Lebensmittelkonformitäts-Erklärung sowie Spezifikationen der Verpackungen können auf Verlangen vorgewiesen werden? Ja Nein

Wenn mit „nein“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:

Deklarationsvorschlag

Zutaten: Wasser, Sonnenblumenöl, Alkoholoessig, Gemüsebouillon (Meersalz, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Gemüse [Zwiebeln, Karotten], Rapsöl, Gewürze), **Eigelb** pasteurisiert (**Eigelb**, Speisesalz), Streuwürze (enthält Geschmacksverstärker E621), **Senf** (Branntweinessig, Wasser, **Senfkörner**, Salz, Zucker, Gewürze, Verdickungsmittel [Guarkernmehl], Gewürzextrakte), modifizierte Stärke (E1442), Zucker, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Pfeffer

Ingrédients :

Ingredienti :

Ingredients :

Rezeptur ist frei von...	
...geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen	<input type="checkbox"/>
...färbenden Zusatzstoffen	<input type="checkbox"/>
...Konservierungsstoffen	<input type="checkbox"/>
...Antioxidationsmitteln	<input type="checkbox"/>
...glutenhaltigen Ingredienzien	<input type="checkbox"/>
...lactosehaltigen Ingredienzien	<input type="checkbox"/>
...Ingredienzien mit allergenem Potential	<input type="checkbox"/>

Gewährleistung

Mit der Unterschrift bestätigt die verantwortliche Person, dass das Produkt der schweizerischen Gesetzgebung entspricht und die gemachten Angaben nach Treu und Glauben richtig sind.
Alle Angaben werden vertraulich behandelt und sind nur für den internen Gebrauch bestimmt.

Falls sich an den obigen Angaben etwas ändern sollte, wird der Kunde sofort informiert

- mündlich
 schriftlich

Datum	08.12.2023	Unterschrift	R. Dieplinger
-------	------------	--------------	---------------