

**Produkt-Bezeichnung** BBQ PLR 295ml

**Sachbezeichnung** gem. LIV Sauce

**Artikel-Nr. Lieferant** 7289

**Artikel-Nr. Kunde** \_\_\_\_\_

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

<b>Firmendaten</b>			
Name	Gautschi Spezialitäten AG		
Adresse	Industriering 8	PLZ, Ort	3427 Utzenstorf
Tel	+41 32 666 40 50	Fax	+41 32 666 40 51
<b>Kontaktperson</b>			
Name	Chiara Spycher	Position	Qualitätsmanagement
Tel	+41 32 666 40 09	Fax	+41 32 666 40 51
Mail	qs@saucen.ch		

<b>Zertifikate / Labels</b>	
Zertifizierungen Lieferant	ISO 9001, IFS Food
Zertifizierungen/Labels Produkt	

<b>Produktionsland</b>	
Land in dem die grösste Wert-schöpfung erfolgt	Schweiz

<b>Haltbarkeit und Lagerung</b>	
Spezielle Lagerbedingungen bzw. Transportbedingungen	
	<input type="checkbox"/> ≤ 2°C
	<input type="checkbox"/> ≤ 5°C
	<input type="checkbox"/> ≤ 4-8°C
	<input type="checkbox"/> ≤ -18°C, TK
	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur (18°C – 25°C)
	sonstige, welche? °°°
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Haltbarkeit ab Produktion	360Tage
Garantierte Haltbarkeit ab Anlieferung	330 Tage
Haltbarkeit in geöffnetem Zustand	
Datierung	<input type="checkbox"/> verbrauchen bis
	<input checked="" type="checkbox"/> mindestens haltbar bis
<b>Gewicht</b>	
Nettogewicht	350g
Abtropfgewicht	
Volumen (bei flüssigen Produkten)	

**Zutaten**

<b>Zutaten</b> (in absteigender Reihenfolge)  <b>Lateinischer Name</b> wenn anteilmässigen relevant	<b>Zutaten und Zusatzstoffe von zusammengesetzten Zutaten</b>	<b>Zusatzinformationen (jodiert, pasteurisiert, etc.)</b>	<b>%</b>	<b>Herkunft</b>
Wasser			24	CH
Zucker			21	CH
Tomatenkonzentrat			15	IT
Apfelmus			10	IT
Wildpreiselbeeren			8	BE, SE
Essigsprit			7	DE
Blütenhonig			4	MX, AR, CU, UA
Karamellzucker			3	EU
Speisesalz		Jodiert	3	CH, CN
Glukosesirup			3	CZ
Verdickungsmittel	E1422		3	EU
Chilipulver			<1	ES, IN, TR, CN
Raucharoma			<1	UA

<b>Allergene</b>					
<b>Allergene Anhang 6 LIV</b>	<b>enthält (in der Rezep- tur)</b>	<b>kann enthalten (* )</b>	<b>enthält nicht</b>	<b>Menge in %</b>	<b>genaue Bezeichnung (z.B. Sojamehl), in welcher Zutat vor- handen</b>
Glutenhaltiges Getreide (Bsp. Weizen, Roggen, etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Hartschalenobst (Bsp. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

\* gemäss gesetzlichen Vorgaben; Kreuzkontaminationen

### Alkoholgehalt (reiner Ethanolgehalt)

Das Produkt enthält Alkohol:       nein       ja

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

<b>Nährwerte (Angabe in g/100g)</b>			
Energie	638	kJ	
	152	Kcal	
Fett	0.3	g	Nährwertangaben sind
- davon gesättigte Fettsäuren	0.1	g	
Kohlenhydrate	35	g	<input type="checkbox"/> analysiert
- davon Zucker	31	g	
Eiweiss	0.9	g	<input checked="" type="checkbox"/> berechnet
Nahrungsfasern	1.2	g	
Natrium	1.12	g	
Salz (Na*2.5)	2.80	g	

<b>Mikrobiologische Eigenschaften</b>			
Kriterien	Einheit	Richtwert	Untersuchungsfrequenz
Aerobe mesophile Keime			
Enterobacteriaceae			
Escherichia Coli			
Staphylococcus aureus			
Salmonella spp.			
Bacillus cereus			
Listeria monocytogenes			
Hefen			
Schimmel			

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

<b>Deklarationsrelevante Verfahren</b>	
<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"/>	

<b>Sensorik</b>	
Aussehen	Dunkelbraun. Preiselbeerstückchen sichtbar.
Geruch	Rauchig. Süß.
Geschmack	Rauchig. Süß.
Zubereitung	Genussfertig

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

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

<b>Angaben zu Fetten / Oele</b>		
Enthält das Produkt Palmfett/ -öl	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn ja, wie hoch ist der Anteil an Palmfett/ -öl?	%	
Entspricht das verwendete Palmfett/ -öl den RSPO-Kriterien?	<input 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		

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

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

<b>Fremdkörperdetektion</b>					
<b>Werden die Produkte auf Fremdkörper detektiert?</b>			<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.)	PP/EVOH/PP	Schrumpffolie	
Mengen pro Verpackungseinheit	295ml	6x295ml	
Wird die Verpackung begast (Schutzgas)?			<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Die Verpackung entspricht zum Zeitpunkt der Spezifikationsausstellung den aktuellen geltenden gesetzlichen Vorschriften.			<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Wenn mit „nein“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:			
Eine Lebensmittelkonformitäts-Erklärung sowie Spezifikationen der Verpackungen können auf Verlangen vorgewiesen werden?			<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Wenn mit „nein“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:			

### Ergänzungen / Bemerkungen / Begründungen

Zutaten: Wasser, Zucker, Tomatenkonzentrat, Apfelmus, Preiselbeeren, Branntweinessig, Honig, Karamellzuckersirup, Speisesalz jodiert, Glukosesirup, modifizierte Stärke [E1422], Chillipulver, Raucharoma

Ingrédients : eau, sucre, purée de tomates, compote de pommes, cranberries, vinaigre de table, miel, sucre caramel, sel comestible iodé, sirop de glucose, amidon modifié [E1422], piment fort, arôme de fumée

### 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.

Die Informationen in diesem Datenblatt dienen zur Übersicht und können in Ausnahmefällen von den auf dem Produkt enthaltenen Informationen abweichen. In diesem Falle sind immer die Angaben auf dem Produkt massgebend.

Datum Spezifikationserstellung	23.12.22	Unterschrift	C. Spycher
--------------------------------	----------	--------------	------------

Druckdatum Spezifikation	23.12.22	Unterschrift	C. Spycher
--------------------------	----------	--------------	------------