

➔ Bitte elektronisch ausfüllen! ⬅

## 1. Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung	Divina Pura			
Artikel-Nummer	346.78 /			
Sachbezeichnung gemäss LGV	Spezialmehl			
Produktionsland/ Herkunft	CH			
	Lieferant	Produzent (sofern nicht identisch mit Lieferant)		
Name	Stadtmühle Schenk AG			
Adresse	Güterstrasse 54, 3072 Ostermundigen			
Verantwortlicher für QS, Name	Hans Wüthrich			
Telefon Nummer	031 / 930 16 80			
E-Mail Adresse	hans.wuethrich@schenk-muehle.ch			
Zertifiziert nach ISO 9001	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
Zertifiziert nach <input type="checkbox"/> BRC / <input type="checkbox"/> IFS	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
Zertifiziert nach ISO 22000	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
Zertifiziert nach FSSC 22000	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
Food Defense (nach FSSC 22000)	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
Food Fraud (nach FSSC 22000)	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
HACCP-Konzept vorhanden	<input checked="" type="checkbox"/> ja <small>bitte Punkt 6 ausfüllen</small> <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <small>bitte Punkt 6 ausfüllen</small> <input type="checkbox"/> nein		
RSPO-Zertifikat (nachhaltige Palmölproduktion) Logistikvariante	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/> nicht relevant			
	<input type="checkbox"/> Identity Proof	<input type="checkbox"/> Segregation	<input type="checkbox"/> Identity Proof <input type="checkbox"/> Segregation	
	<input type="checkbox"/> Mass Balance	<input type="checkbox"/> Book and Claim	<input type="checkbox"/> Mass Balance <input type="checkbox"/> Book and Claim	
BSCI-Verpflichtung	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein			
Nachhaltigkeit (es wird ein Bericht erstellt)	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	wenn ja, Bericht kann angefordert werden <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein		

## 2. Produktbeschreibung

### 2.1 Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler
Aussehen	bräunlich, riesel-/fliessfähig
Geruch	mehlig, getreidig
Geschmack	mehlig, getreidig
Konsistenz / Textur	dunkles Ruchmehl, trocken

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte  ja  nein

### 2.2 Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit	Einfüllgewicht 25kg netto
Liefereinheit	32 x 25kg
Gebindeart	Papiersack
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	Papiersack Konformitätserklärung vorhanden <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

### 2.3 Produkthandling

Transportbedingungen	trocken	
Empfehlung der Lagerbedingungen	Raumtemperatur	
Mindesthaltbarkeit (MHD) ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	360 Tage	
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	240 Tage	
Datierungstyp	<input type="checkbox"/> tt.mm.jjjj	<input checked="" type="checkbox"/> mm.jjjj



Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1g/kg		kann Spuren	Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	enthalten			
	ja	nein	ja	
<b>Knoblauch</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Hefe</b> und Hefeextrakt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Coffein</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Reis</b> und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Kernobst</b> (Apfel, Birne, Quitte, ect.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
werden <b>Allergene</b> im <b>HACCP-Konzept</b> berücksichtigt?			<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

## 4. Ernährungsinformationen

### 4.1 Nährwerte

(SR 817.022.16, 11. Abschnitt: Nährwertdeklaration und 12. Abschnitt: Nährwert und gesundheitliche Angaben: LIV)

Nährwerte pro 100 g / 100 ml	
<b>Energiewert</b>	1410 kJ 337 kcal
<b>Fett</b>	2 g/100g*
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0.3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	60 g/100g*
<b>davon Zucker</b>	0.7 g
<b>Ballaststoffe (Nahrungsfasern)</b>	9.9 g/100g*
<b>Eiweiss / Protein</b>	14.8 g/100g*
<b>Salz</b> (1 g Natrium = 2,5 g Salz / 1 g Salz = 0.4 g Natrium)	0.009 g
<b>davon natürlich vorkommendes Natrium</b>	0.004 g
<b>Vitamine/Mineralstoffe</b> und andere essentielle oder physiologische nützliche Stoffe	g
<b>Wasser</b>	~ 13.3 g/100g*
	g
<b>Angaben der Nährwerte:</b> (SR 817.022.16, Art. 26: LIV) Die Angaben müssen sich auf Durchschnittswerte stützen aus: <input type="checkbox"/> a: der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers; <input checked="" type="checkbox"/> b: der Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten <input checked="" type="checkbox"/> c: der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten.	

### 4.2 Weitere Angaben (Begriffe gemäss SR 817.022.16, Art. 40, LIV)

#### Ist das Produkt vegan oder vegetabil?

Lebensmittel können als «vegan» oder «vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten.

Falls es sich um ein veganes Produkt handelt, müssen nachfolgende Punkte nicht ausgefüllt werden.

#### Ist das Produkt ovo-vegetarisch oder ovo-vegetabil?

Lebensmittel können als «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig

Zutaten:

#### Ist das Produkt lacto-vegetarisch oder lacto-vegetabil?

Lebensmittel können als «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig

Zutaten:

#### Ist das Produkt vegetarisch oder ovo-lacto-vegetarisch oder ovo-lacto-vegetabil

Lebensmittel können «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Lactose), Eiern, Eibestandteilen oder Honig

Zutaten;

### 4.3 zusätzliche Angaben

Rohkost  ja  nein  
 Thermische Behandlung (Trocknung, Röstung, Bedampfung, Extrudat, usw.)  ja  nein

### 5. Rückverfolgbarkeit

(SR 817.02, Art. 83: LGV)

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet

Artikelnummer  Mindesthaltbarkeitsdatum  Produktionscode

Die verwendeten Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar  ja  nein

Die verwendeten Rohstoffe und Primär-Verpackungsmaterialien sind spezifiziert  ja  nein

### 6. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden  ja  nein

Im Produktionsprozess des Produktes sind CCP's definiert worden  ja  nein

Wenn ja:  Eine Liste der CCP's liegt der Spezifikation bei  wird auf Wunsch zugestellt  kann eingesehen werden

Im Produktionsprozess des Produktes sind PRP's/OPRP's definiert worden  ja  nein

### 7. Mikrobiologische Kennzahlen

Am Produkt werden mikrobiologische Kontrollen durchgeführt  ja  nein

Wenn ja, was wird kontrolliert?

Mikroorganismus	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*
aerobe mesophile Keime	<1'000'000	KBE // ISO	4
E. coli	<100	KBE // ISO	4
Schimmel / Hefe	<10'000 / <1'000	KBE // ISO	4
Bacillus cereus	<100	KBE // ISO	4
Enterobacteriaceae	<100'000	KBE // ISO	4
Enterokokken	<100	KBE // ISO	4
Salmonellen	n.n. in 25g	KBE // ISO	4

\*Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) x pro Jahr, (3) auf Anweisung, (4) Prüfplan für eingesetzten Weichweizen

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt  ja  nein

Die Untersuchungsberichte werden:  auf Wunsch zugestellt

### 8. Chemische und physikalische Kennzahlen

Untersuchter Stoff	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*
<b>Feuchtigkeit (H<sub>2</sub>O)</b>	13.3% / 10.0 - 14.0%	1Std. bei 130°C	2
<b>Mineralstoffgehalt (Asche)</b>	1.50% / 1.45 - 1.55%	1 Std. 45 Min. bei 900°C	2
<b>Protein</b>			
<b>Teigphysikalisch</b> <i>auf Wunsch</i>			

\*Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) 2 x pro Jahr, (3) auf Anweisung, (4)

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt  ja  nein

Die Untersuchungsberichte werden:  auf Wunsch zugestellt

**Granulation (Siebanalyse) als Abstoss in g/100g (nur bei Bedarf)**

Siebgrösse µm	g / 100 g	Siebgrösse µm	g / 100 g	Siebgrösse µm	g / 100 g

## 9. GVO / Bestrahlung / Fremd- und Inhaltsstoffe / Primärverpackung / Nanotechnologie

### 9.1 GVO (SR 817.02: Art. 30-34: 37 und SR 817.022.51: VGVL)

Das Produkt enthält Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen, welche gentechnisch verändert wurden.  ja  nein

Das Produkt ist im Sinne der schweizerischen Gesetzgebung (z.B. 817.022.51) GVO-frei.  ja  nein

### 9.2 Bestrahlung (SR 817.02: Art. 28: LGV und SR 817.022.42: Art. 4: VtVtH)

Das Produkt oder Zutaten wurden mit ionisierenden Strahlen behandelt.  ja  nein

### 9.3 Fremdkörper

Wird das Endprodukt auf Metall detektiert  ja  nein

Falls ja, Empfindlichkeit des Metalldetektors

Eisen:	3.00 mm
Nicht Eisen:	3.50 mm
Cr-Ni / Inox	3.50 mm

Gibt es an den Produktionsanlagen oder in der Produktionsumgebung Glas oder Plexiglasstellen?  ja  nein

Falls ja, wie werden diese überwacht Glas-/Plexiglaskataster

Gibt es weitere Massnahmen zur Fremdkörpervermeidung?  ja  nein

Falls ja, welche Eingangskontrolle, verletzte/schmutzige Gebinde

### 9.4 Pestizide und Kontaminanten (SR 817.021.23: VPRH und SR 817.022.15: VHK, Art. 2, Abschnitt 3)

Das Produkt entspricht den Anforderungen der schweiz. Gesetzgebung  ja  nein

### 9.5 Nanotechnologie

Wird Nanotechnologie in einem Ihrer Produkte und/oder einer Verpackung eingesetzt?  ja  nein

Wird Nanotechnologie im Produktionsprozess einer Ihrer Produkte eingesetzt?  ja  nein

Alle entsprechenden Analysen im Punkt 9 werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt  ja  nein

## 10. Bemerkungen

- Punkt 4: Die Nährwertangaben sind vorsichtig zu handhaben, da es sich um Durchschnittswerte handelt.
- Punkt 7: Es ist zu erwähnen, dass in der Schweiz auf Mehlen keine mikrobiologischen Vorgaben von Richt-/Warn-/Grenzwerte von der Gesetzgebung gemacht werden. Wir richten uns nach der Quelle der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

 Stadtmühle Schenk	<b>Spezifikation Fertigprodukte</b> IQSoft Dokument 08.4.1-002	Ausgabe vom: 19.06.18 Version 15 Seite: 6 von 6
--	---	---

## 11. Bestätigung

Wir bestätigen, dass

- dieses Produkt den Anforderungen in der aktuell gültigen Version des schweizerischen und europäischen Lebensmittelrechts entspricht,
- alle relevanten Gesetze in Bezug auf Herstellung, Verteilung und Verwendung dieses Produktes eingehalten werden,
- die vorliegende Spezifikation ihre Gültigkeit bis auf Widerruf behält und jede Änderung der vorangehenden Daten Ihrer Qualitätssicherung unaufgefordert zugestellt wird,
- das Produkt unsererseits gemäss den festgelegten Qualitätsnormen geprüft und freigegeben wurde,
- die Angaben dieser Spezifikation Dritten nicht zugänglich gemacht werden,
- das Thema Food Fraud (Lebensmittelbetrug) bei diesem Produkt beachtet wird.

Dies ist ein EDV erzeugtes Dokument und demzufolge nicht von Hand signiert.

Ort / Datum:

Ostermundigen, 9. August 2022

verantwortliche Person:



Hans Wüthrich  
Leiter QS und QB der Stadtmühle Schenk AG

Mitgeltende Beilagen: