

 Stadtmühle Schenk	<h1>Spezifikation Fertigprodukte</h1> <h2>IQSoft Dokument 08.4.1-002</h2>	Ausgabe vom: 19.06.18 Version: 15 Seite: 1 von 6
---	---	--

➔ Bitte elektronisch ausfüllen! ⬅

1. Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung	Divina Più Cereali			
Artikel-Nummer	345.78 /			
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		<input 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	weiss, riesel-/fliessfähig
Geruch	mehlig, getreidig
Geschmack	mehlig, getreidig
Konsistenz / Textur	feines Mehl, 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

ja 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

3. Zusammensetzung

3.1 Zutatenliste (Kennzeichnung gemäss SR 817.022.16, LIV)

Zutaten	% Anteil	Herkunft	E-Nummer	% Transfett-säuren	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Weichweizenmehl	94.4	CH			
Weizengluten	2.7	EU			
Hartweizenmehl	1.5	EU			
Dinkelmehl	0.7	EU			
Roggenmehl	0.7	CH			

3.2 Kennzeichnung von Allergene und Lebensmittelintoleranzen

(Kennzeichnung gemäss SR 817.022.16, 4. Abschnitt, LIV)

Kategorie	Ist im Produkt $\geq 1\text{g/kg}$ enthalten		kann Spuren	Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	ja	
	Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) d.h. Baum-, Hasel-, Pekan-, Paran-, Makadamia-, Wal-, Queensland- und Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mais (Mehl, Stärke, Dextrose, Glucose, Fructose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Glutamat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1g/kg		kann Spuren	Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	enthalten			
	ja	nein	ja	
Knoblauch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hefe und Hefeextrakt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Coffein	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reis und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kernobst (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 Allergene im HACCP-Konzept 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	
Energiewert	1473 kJ 352 kcal
Fett	1.1 g/100g*
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	69.5 g/100g*
davon Zucker	0.6 g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	3.8 g/100g*
Eiweiss / Protein	14.1 g/100g*
Salz (1 g Natrium = 2,5 g Salz / 1 g Salz = 0.4 g Natrium)	0.015 g
davon natürlich vorkommendes Natrium	0.006 g
Vitamine/Mineralstoffe und andere essentielle oder physiologische nützliche Stoffe	g
Wasser	~ 11.5 g/100g*
	g
Angaben der Nährwerte: (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 eingesetztes Getreide

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*
Feuchtigkeit (H₂O)	11.5% / 10.0 - 14.0%	1Std. bei 130°C	2
Mineralstoffgehalt (Asche)	0.58% / 0.53 - 0.63%	1 Std. 45 Min. bei 900°C	2
Protein			
Teigphysikalisch <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	Spezifikation Fertigprodukte 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: