

Produkt-Bezeichnung Mayonnaise 80% PLR

Sachbezeichnung gem. LIV Mayonnaise

Artikel-Nr. Lieferant 7287 **Artikel-Nr. Kunde** _____

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

Firmendaten			
Name	Gautschi Spezialitäten AG		
Adresse	Industriering 8	PLZ, Ort	3427 Utzenstorf
Tel	+41 32 666 40 50	Fax	+41 32 666 40 51
Kontaktperson			
Name	Chiara Spycher	Position	Qualitätsmanagement
Tel	+41 32 666 40 09	Fax	+41 32 666 40 51
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 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	270Tage
Garantierte Haltbarkeit ab Anlieferung	240 Tage
Haltbarkeit in geöffnetem Zustand	
Datierung	<input type="checkbox"/> verbrauchen bis
	<input checked="" type="checkbox"/> mindestens haltbar bis
Gewicht	
Nettogewicht	280g
Abtropfgewicht	
Volumen (bei flüssigen Produkten)	

Allergene					
Allergene Anhang 6 LIV	enthält (in der Rezep- tur)	kann enthalten (*)	enthält nicht	Menge in %	genaue Bezeichnung (z.B. Sojamehl), in welcher Zutat vor- handen
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Eigelb
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Senf
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)

Nährwerte (Angabe in g/100g)			
Energie	2942	kJ	Nährwertangaben sind
	702	Kcal	
Fett	75	g	
- davon gesättigte Fettsäuren	6.2	g	
Kohlenhydrate	0.8	g	<input type="checkbox"/> analysiert
- davon Zucker	0.8	g	
Eiweiss	0.7	g	<input checked="" type="checkbox"/> berechnet
Nahrungsfasern	0.1	g	
Natrium	0.484	g	
Salz (Na*2.5)	1.121	g	

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

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	Dicke Sauce. Weiss.
Geruch	Leichte süsse spürbar
Geschmack	Leichte süsse spürbar
Zubereitung	Genussfertig

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 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

Angaben zu Fetten / Oele		
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		

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"/>				
	<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: Rapsöl, Wasser, **Senf** (Branntweinessig, Wasser, **Senfkörner**, Salz, Zucker, Gewürze, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürzextrakte), **Eigelbzubereitung (Eigelb** pasteurisiert, Speisesalz), Gewürzweinessig (Weissweinessig, natürliches Aroma), Speisesalz jodiert, Zucker

Ingrédients : huile de colza, eau, **moutarde** (vinaigre d'alcool, eau, graines de **moutarde**, sel, sucre, épices, épaississant (farine de graines de guar), extraits d'épices), préparation du jaune **d'oeuf** (jaune **d'oeuf** pasteurisé, sel comestible), vinaigre de vin d'épices (vinaigre de vin blanc, arôme naturel), sel comestible iodé, sucre

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
--------------------------	----------	--------------	------------