

 <b>aeschlimann-mühle ag</b>	<h1>Spezifikation</h1>	Ausgabe vom: 01.01.19
		Seite: 1 von 4

**Produktebezeichnung** Leinsaat braun **Art. Nr.** 8630

## 1. Allgemeine Angaben

<b>Artikel Nr.</b>	8630
<b>Sachbezeichnung gemäss LGV</b>	Leinsaat braun
<b>Produktkategorie</b>	Getreideprodukte/Saaten
<b>Produktionsland/ Herkunft</b>	Osteuropa/China
<b>Lieferant</b>	aeschlimann-mühle ag
<b>Adresse</b>	Alleeweg 7, 4932 Lotzwil
<b>Produzent</b>	aeschlimann-mühle ag
<b>Adresse</b>	Alleeweg 7, 4932 Lotzwil
<b>Telefon; Email</b>	+41 62 916 10 10; info@aeschlimann-muehle.ch

## 2. Produktbeschreibung

### 2.1. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler
Geruch	arttypisch
Farbe	braun
Reinheit	99.80%

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

Ja

Nein

### 2.2. Lieferform / Verpackungsart

<b>Verkaufseinheit</b>	nach Wunsch
<b>Liefereinheit</b>	Palettenweise
<b>Gebindeart</b>	nach Wunsch
<b>Verpackungsmaterial (Primärverpackung)</b>	Papiersäcke

### 2.3. Produktehandling

<b>Transportbedingungen</b>	trocken und gesichert
<b>Lagerbedingungen</b>	kühl und trocken, <18°C, <70% rel. Luftfeuchtigkeit
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)</b>	9 Monate
<b>Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)</b>	6 Monate
<b>Datierungstyp</b>	Tag/Monat/Jahr
<b>Produktehandling (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)</b>	

**Produktebezeichnung** Leinsaat braun **Art. Nr.** 8630

### 3. Zusammensetzung

#### 3.1. Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäss LKV)

- **Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufführen.**
- **Zutaten > 5%, namensgebende oder besonders hervorgehobene Zutaten mit % Angabe.**
- **Für Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. Fleisch-, Eier- Milchprodukte), sowie für Bio-Produkte ist die Herkunft anzugeben.**
- **Bei zusammengesetzten Zutaten > 5% müssen die Teilkomponenten aufgeführt werden.**

Zutaten	% Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Leinsaat braun	100%	Osteuropa/ China	

#### 3.2. Deklaration von allergenen Zutaten (inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen, sowie Allergene die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können).

Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
<b>Gluteinhaltiges Getreide</b> wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.		x	
<b>Milch</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		x	
<b>Eier</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Fische</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Weichtteile</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Hartschalenobst</b> wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		x	
<b>Senf</b>		x	
<b>Sulfite</b> (E220-224/226-228)		x	
<b>Lupinen</b>		x	

**Produktebezeichnung** Leinsaat braun **Art. Nr.** 8630

## 4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss	18.00 gr	KJ	1950.00
Kohlenhydrate	11.00 gr	Kcal	472.00
Zucker	1.60 gr		
Fett	33.00 gr		
gesättigte Fettsäuren	2.90 gr		
Salz	0.10 gr		

**Werte sind berechnet:** Grundlage: Pin-Backwaren des Deutschen Bäckerhandwerkes  
 **Werte sind analytisch bestimmt:** Methode: \_\_\_\_\_

- Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?**  
 Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig  Ja  Nein
- Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil?**  
 Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig  Ja  Nein
- Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?**  
 Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig  Ja  Nein
- Ist das Produkt vegan / vegetabil?**  
 Keine Zutaten tierischer Herkunft  Ja  Nein

## 5. Rückverfolgbarkeit

- Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet**  
 Artikelnummer  Mindesthaltbarkeitsdatum  Produktionscode
- Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar**  
 (Rohstoffe tierischen Ursprungs, Rohstoffe mit Risiko einer GVO-Kontamination etc.)  Ja  Nein
- Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert**  Ja  Nein

## 6. Qualitätssicherung / HACCP

- Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden**  Ja  Nein
- Sind für das Produkt CCP's definiert worden?**  Ja  Nein
- Wenn Ja: Eine Liste der CCP's liegt der Spezifikation bei  wird auf Wunsch zugestellt  kann eingesehen werden

## 7. Mikrobiologische Kennzahlen

- Werden am Produkt mikrobiologische Kontrollen durchgeführt?**  Ja  Nein
- Wenn Ja, was wird kontrolliert?

Mikroorganismus	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*
NOS	negativ	GT-010-010 (basierend auf ISO)	1
FP967	negativ	GT-010-010 (basierend auf ISO)	1

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

- Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt**  Ja  Nein
- Die Untersuchungsberichte werden auf Wunsch zugestellt** , \_\_\_x pro Jahr zugestellt , liegen jeder Lieferung bei

**Produktebezeichnung** Leinsaat braun **Art. Nr.** 8630

## 8. Chemische und physikalische Kennzahlen

Werden am Endprodukt chemische / physikalische Kontrollen durchgeführt?  Ja  Nein

Wenn Ja, was wird kontrolliert?

Untersuchter Stoff	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*

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

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt  Ja  Nein

Die Untersuchungsberichte werden auf Wunsch zugestellt , \_\_\_ x pro Jahr zugestellt , liegen jeder Lieferung bei

## 9. GVO / Bestrahlung

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?  Ja  Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden?  Ja  Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen welche gentechnisch verändert wurden?  Ja  Nein

Wie garantieren Sie, dass Ihr Produkt im Sinne der schweizerischen Gesetzgebung GVO-frei ist?

**Zertifikate**  werden auf Wunsch zugestellt,  werden x pro Jahr zugestellt,  liegen jeder Lieferung bei

**Analysen**  werden auf Wunsch zugestellt,  werden x pro Jahr zugestellt,  liegen jeder Lieferung bei

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt  Ja  Nein

Methode: \_\_\_\_\_

Der Rohstoff ist garantiert vom Lieferanten GVO-frei.

## 10. Bestätigung

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version (inkl. den bestehenden resp. kommenden Ergänzungen/Änderungen).

Ort / Datum: Lotzwil / 01.01.2019

Firmenstempel / Unterschrift:

*Peter Aeschlimann*

Peter Aeschlimann

Mitgeltende Beilagen: