

Produktebezeichnung Sonnenblumenkerne **Art. Nr.** 8635

1. Allgemeine Angaben

Artikel Nr.	8635
Sachbezeichnung gemäss LGV	Sonnenblumenkerne
Produktkategorie	Getreideprodukte/Saaten
Produktionsland/ Herkunft	Osteuropa/China
Lieferant	aeschlimann-mühle ag
Adresse	Alleeweg 7, 4932 Lotzwil
Produzent	aeschlimann-mühle ag
Adresse	Alleeweg 7, 4932 Lotzwil
Telefon; Email	+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	weissgräulich
Reinheit	99.80%
Bruch	max 10%

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte Ja Nein

2.2. Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit	nach Wunsch
Liefereinheit	Palettenweise
Gebindeart	nach Wunsch
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	Papiersäcke

2.3. Produktehandling

Transportbedingungen	trocken und gesichert
Lagerbedingungen	kühl und trocken, <18°C, <70% rel. Luftfeuchtigkeit
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	6 Monate
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	4 Monate
Datierungstyp	Tag/Monat/Jahr
Produktehandling (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	

Produktebezeichnung Sonnenblumenkerne **Art. Nr.** 8635

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
Sonnenblumenkerne	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	
Gluteinhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.		x	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		x	
Eier und daraus hergestellte Produkte		x	
Fische und daraus hergestellte Produkte		x	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		x	
Weichtteile und daraus hergestellte Produkte		x	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		x	
Hartschalenobst wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte		x	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		x	
Senf		x	
Sulfite (E220-224/226-228)		x	
Lupinen		x	

Produktebezeichnung Sonnenblumenkerne **Art. Nr.** 8635

4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss	22.00 gr	KJ	2404.00
Kohlenhydrate	18.00 gr	Kcal	580.00
Zucker	2.10 gr		
Fett	49.00 gr		
gesättigte Fettsäuren	5.00 gr		
Salz	0.00 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*

*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 Sonnenblumenkerne **Art. Nr.** 8635

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

Mitgeltende Beilagen: