



Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben	
Artikelnummer	Bigler AG: 7372 Lieferant: -
Artikelbezeichnung	Salami Panino 1.5kg
Sachbezeichnung nach Schweizer Lebensmittelgesetzgebung	Fleischerzeugnis zum Rohessen
Freigabedatum	01.04.2022

2. Adressen

2.1 Lieferant	
Vollständige Adresse	Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 3294 Büren an der Aare
Kontaktperson QS	Eugen Reichel
Tel-Nummer	032 352 00 38
Fax-Nummer	032 352 09 85
E-Mail	eugen.reichel@bigler.ch
Identitätskennzeichen	CH 319
CH: gemäss LKV Art. 30 und 31, EU: Identitätskennzeichen gemäss Verordnung (EG) Nr. 853/2004)	
Zertifizierungs-Standard	<input checked="" type="checkbox"/> ISO 9001 <input type="checkbox"/> ISO 14001 <input checked="" type="checkbox"/> FSSC 22000 <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> Andere: _____ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP-Konzept ist vollständig vorhanden und es wird danach produziert

2.2 Hersteller	
Identisch mit Lieferant?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein (Falls identisch, müssen nachfolgende Angaben nicht erneut ausgefüllt werden)
Vollständige Adresse	Orello Carne SA Via al Castello 6967 Davesco
Kontaktperson QS	Eugen Reichel
Tel-Nummer	032 352 00 38
Fax-Nummer	032 352 09 85
E-Mail	eugen.reichel@bigler.ch
Identitätskennzeichen	CH 62260125
CH: gemäss LKV Art. 30 und 31, EU: Identitätskennzeichen gemäss Verordnung (EG) Nr. 853/2004)	
Zertifizierungs-Standard	<input checked="" type="checkbox"/> ISO 9001 <input type="checkbox"/> ISO 14001 <input checked="" type="checkbox"/> FSSC 22000 <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> Andere: _____ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP-Konzept ist vollständig vorhanden und es wird danach produziert

3. Allgemeine Deklarationsangaben	
Erforderliche Zusatzangaben nach LKV Art. 2	Hülle nicht zum Verzehr geeignet Dieses Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch
Hergestellt in:	Schweiz
Temperaturhinweis Verkauf	<input type="checkbox"/> Gekühlt aufbewahren bei max. + 5°C <input checked="" type="checkbox"/> Ohne Kühlung haltbar <input type="checkbox"/> Tiefgekühlt aufbewahren bei mind. -18°C <input checked="" type="checkbox"/> ideal <20°C
Gewichtsangaben	Nettogewicht: ca. 1.5kg <input type="checkbox"/> Fixgewichtige Ware <input checked="" type="checkbox"/> Gewichtsvariable Ware <input checked="" type="checkbox"/> Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen
Verwendungs- und Zubereitungshinweis	<input checked="" type="checkbox"/> Produkt ist genussfertig <input type="checkbox"/> Produkt muss zubereitet werden Zubereitungsart: Zum Kaltessen
Labels (gilt ausschliesslich für das spezifizierte Produkt)	Zertifizierungsstelle:
	<input type="checkbox"/> aha
	<input type="checkbox"/> Bio Suisse
	<input type="checkbox"/> BIO Knospe
	<input type="checkbox"/> BIO SUISSE Knospe
	<input type="checkbox"/> EU/CH-BIO
	Berg/Alp (gemäss Berg- und Alpverordnung BAI) <input type="checkbox"/> Berg <input type="checkbox"/> Alp
	GUB/GGA <input type="checkbox"/> geschützte Ursprungsbezeichnung (z.B. AOC, AOP, DOP) <input type="checkbox"/> geschützte geografische Angabe (z.B. ggA, IGP)
	<input type="checkbox"/> MSC
	<input type="checkbox"/> ASC
	<input type="checkbox"/> Suisse Garantie
	<input type="checkbox"/> IP Suisse
	<input type="checkbox"/> Aus der Region Region: _____
	<input type="checkbox"/> RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) <input type="checkbox"/> SG IP (Segregated Identity Preserved) <input type="checkbox"/> SG (Segregated) <input type="checkbox"/> MB (Mass Balance) <input type="checkbox"/> B&C (Book and Claim) <input type="checkbox"/> Andere: _____
	<input checked="" type="checkbox"/> Keines / kein lizenziertes Produkt

4. Haltbarkeiten	
Garantierte Gesamthaltbarkeit ab Herstellungs- / Abpackdatum	56 Tage
Garantierte Gesamthaltbarkeit ab Auslieferung / Anlieferung	36 Tage

5. Lager- und Transportbedingungen	
Lagerbedingungen (Temperatur, Licht etc.)	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C
Transportbedingungen (Temperatur, Licht etc.)	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C

6. Produktbeschreibung	
Produktebeschrieb	Geschimmelte Salami Panino
Aussehen / Farbe	Gleichmässiges Kaliber, gleichmässig geschimmelt
Schnittbild	Stabile kräftige Pökelfarbe, kompakt, schöner Glanz
Geruch	Abgerundeter und arttypischer Salamigeschmack
Geschmack	Aromatisch und harmonisch nach Fleisch und Gewürzen
Konsistenz / Textur	Guter Biss, nicht trocken oder gummig

7. Verpackungsangaben		
7.1 Produkt		
Verpackungsart (z.B. MAP, Hochvakuum etc.)	offen	
Material der Verpackung	Verpackungsbestandteil z.B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material (möglichst genaue Angaben zu Zusammensetzung, Kunststoff-Typen etc.
Abmessungen der Verpackung CU	Länge: - Breite: - Höhe: -	
Tara der leeren Verpackung (CU)	-	
Bruttogewicht	-	
Etikettierung	Banderole und Preisetikette	
EAN Code CU	2276340000002	
Konformitätserklärung	Eine Konformitätserklärung oder eine gleichwertige Bestätigung vom direkten Lieferanten liegt vor, die die Eignung der Verpackung unter Berücksichtigung der Haltbarkeitsdauer, der Aufbewahrungstemperatur und des Verwendungszweckes (z.B. als Backform) bestätigt <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
7.2 Logistik		
Gebindetyp (z.B. E2, BN)	E2 Gebinde / Karton	
Anzahl CU pro TU	Nach Bedarf des Kunden	Bei Änderung der Liefereinheit ist die Bigler AG sofort schriftlich zu orientieren.
Abmessung der Bestelleinheit TU	Länge: - Breite: - Höhe: -	
Tara TU	-	
EAN Code TU	-	

8. Herstellung und Zusammensetzung

8.1 Herstellprozess

Kurzbeschreibung	-
------------------	---

8.2 Zusammensetzung

- Zutaten sind in mengenmässigen absteigender Reihenfolge aufzuführen.
- Namensgebende oder besonders hervorgehobene Zutaten sind mit %-Angaben anzugeben (QUID-Regel).
- Für Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. Fleisch- und Eierprodukte), ist die Herkunft und Haltungsart anzugeben
- Bei Ölen und Fetten ist der pflanzliche Ursprung anzugeben (z.B. Raps).
- Palmöl: %-Mengenangabe / Herkunft sowie Zertifizierungsmethode angeben

Richtlinien für den Einkauf von Lebensmitteln

Die folgenden Bestimmungen gelten zusätzlich zu den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen:

Palmöl = Die Bigler AG fordert von seinen Lieferanten, dass das verwendete Palmöl oder deren Derivate von Kooperativen oder Händlern stammen, welche Mitglied beim Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) sind. Das verwendete Palmöl oder deren Derivate müssen mindestens aus den Nachhaltigkeitsstufen RSPO Mass Balance oder RSPO Segregated stammen.

Eier = Die Bigler AG akzeptiert nur Artikel, in welchen die Eier aus Boden- oder Freilandhaltung stammen. Auf zusammengesetzten Produkten muss bei einer Eierzutat die Haltungsart in Klammern angegeben werden.

Zutaten	Anteil in %	Herkunftsland	Falls Bestandteil pflanzlich, Pflanzenart angeben
---------	----------------	---------------	---

Schweinefleisch	52	Schweiz	
Rindfleisch	19	Schweiz	
Speck	14	Schweiz	
Schwarze	7	Schweiz	
Kochsalz jodiert	2.7		
Gewürze			
Traubenzucker			
Antioxidationsmittel: Natriumascorbat			
Konservierungsstoff: Kaliumnitrat			
Gewürzextrakte			

9. Zutaten und Zusatzstoffe				
Gattungsbezeichnung	Im Produkt enthalten?	E-Nr.	Bezeichnung	Aus tierischen Produkten hergestellt?
Konservierungsmittel/-stoffe	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	E252	Kaliumnitrat	Nein
Antioxidationsmittel/ Antioxydant	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	E301	Natriumascorbat	Nein
Säuerungsmittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Säureregulatoren	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Trennmittel / Antiklumpmittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Emulgatoren	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Schmelzsalze	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Überzugsmittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Feuchthaltemittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Modifizierte Stärken	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Packgase	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Backtriebmittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Stabilisatoren	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Verdickungsmittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Mehlbehandlungsmittel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Farbstoffe	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Süßungsmittel/-stoffe	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Aromen inkl. Angabe der Gruppe (natürliche, naturidentische und künstliche Aromastoffe; Aromaextrakte, Reaktionsaromen und Raucharomen)	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			
Weitere Zusatzstoffe	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein			

10. Nährwerte	
100g enthalten:	
Brennwert / Energiewert	1670 kJ 402 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	<1 g
davon Zucker	g
Ballaststoffe	g
Eiweiss	23 g
Salz	3.9 g (Salz = NaCl x 2.5)
Natrium	g
Kochsalzdeklaration	%
<input checked="" type="checkbox"/> Werte sind analytisch bestimmt	<input type="checkbox"/> Werte sind berechnet

11. Untersuchungen

11.1 Physikalische und chemikalische Untersuchungen					
Parameter	Wert	Einheit	Schwankungs- bereich	Methode	Häufigkeit
Gesamteiweiss		%			
Kohlenhydrate davon Zucker		% g/100g			
Natrium		mg/100g			
Kochsalzgehalt		%			
Fett davon gesättigte Fettsäuren		% g/100g			
Nahrungfasern		g/100g			
Q2 Wert	0.92		-	-	-
Bindegewebeeiweiss		%			
Wasser		%			
a_w -Wert					
Weitere:					

11.2 Mikrobiologische Grenzwerte					
Parameter	Richtwert/ Grenzwert	Einheit	Methode	Häufigkeit	
Aerobe, mesophile Keime		...			
<i>Escherichia coli</i>		...			
<i>Enterobacteriaceae</i>	100	KBE/g	CMBMET21	saisonal	
Enterokokken		...			
Koagulase positive <i>Staphylokokken</i>	1'000	KBE/g	CMBMET23	saisonal	
Salmonellen		...			
<i>Listeria monocytogenes</i>	100	KBE/g	CMBMET08	saisonal	
<i>Clostridium perfringens</i>		...			
<i>Campylobacter</i>		...			
Pseudomonaden		...			
Sulfitred. Clostridien		...			
Weitere:					

12. Allergene und Lebensmittelintoleranzen

Zutaten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können	Enthält (in der Rezeptur)	Kann enthalten *	Enthält nicht	Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Sojamehl) In welcher Zutat vorhanden?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (inkl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische 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"/>	
Sojabohnen 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"/>	
Hartschalenobst (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine 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

13. Weitere Angaben

13.1 Zusätzliche Angaben für Wursthüllen

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> gefärbt | <input type="checkbox"/> nicht gefärbt |
| <input type="checkbox"/> zum Verzehr geeignet | <input checked="" type="checkbox"/> nicht zum Verzehr geeignet |
| <input type="checkbox"/> behandelt | <input type="checkbox"/> unbehandelt |

Angewendetes
Behandlungsverfahren
(z.B. Flüssigrauch)

-

Rohstoff (Tierart) Wursthülle

-

für diesen Artikel nicht relevant

13.2 Zusätzliche Angaben für Fisch / Krebs- und Weichtieren

- | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> aus Zucht | <input type="checkbox"/> Wildfang | <input type="checkbox"/> Binnenfischerei |
|------------------------------------|-----------------------------------|--|

Fangmethode / -art

Fanggebiet

Spezie (lateinischer Name)

für diesen Artikel nicht relevant

13.3 Zusätzliche Angaben für Eier und Eiprodukten

Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus:

- | | | |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Freilandhaltung | <input type="checkbox"/> Bodenhaltung | <input type="checkbox"/> Käfighaltung |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|

Haltungsart kontrolliert von:

für diesen Artikel nicht relevant

13.4 Zusätzliche Angaben für Gemüse und Früchte

Produktionsart:

- | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Hors sol | <input type="checkbox"/> Gewächshaus | <input type="checkbox"/> Freiland |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|

für diesen Artikel nicht relevant

13.5 Zusätzliche Angaben für Fette und Öle

Falls Palmöl im Produkt vorhanden ist,
ist dieses aus nachhaltiger Produktion?

ja

nein

Nachhaltigkeitsstufe RSPO

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Book and Claim | <input type="checkbox"/> Mass Balance |
| <input type="checkbox"/> Segreated | <input type="checkbox"/> Identity Preserved |

%- Anteil am Gesamtprodukt

für diesen Artikel nicht relevant

13.6 Zusätzliche Angaben für Soja

Bei Einsatz von Soja als Futtermittel, ist dieses aus
nachhaltiger Produktion?
(z.B. nach Basler Kriterien, RTRS, etc.)

ja

nein

Nachhaltigkeit von Soja kontrolliert
durch:

für diesen Artikel nicht relevant

14. Angaben zu speziellen Technologien

14.1 Gentechnologie

Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer Gesetzgebund (LKV Art. 2 Abs. 1 Bst o. und VGVL Art. 7) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden.	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Nähtere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wurde:		

14.2 Bestrahlung

Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Nähtere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wurde:		

14.3 Nanotechnologie

Dieses Produkt und/oder die Verpackung enthalten nanotechnologische Bestandteile	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Nähtere Erklärung, wenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wurde:		

15. Qualitätssicherung / HACCP / Rückverfolgbarkeit

	ja	nein
Ist für die Herstellung des Produkts ein HACCP-Konzept vorhanden?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durchläuft das Rohmaterial einen Metalldetektor?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Detektionsgrösse: Stainless Steel SS: 3.0 mm Eisen FE: 1.5 mm Non FE: 2.0 mm		
Besteht ein System zur Vermeidung von Glas- und Hartplastik-Verunreinigung?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist ein Rückstellmuster- Lager vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Die Rückverfolgbarkeit des Rohmaterials (gem. Zusammensetzung) ist gewährleistet anhand von: <input checked="" type="checkbox"/> Chargencode <input type="checkbox"/> Verbrauchsdatum <input type="checkbox"/>		
Warenlos : Ort der Angabe	Banderole	
Losnummer Beispiel	L1234	
Sind die Rohstofflieferanten nach GFSI Standard zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

16. Besonderes / Zusätzliche Informationen

17. Bestätigung durch den Lieferant

Der Lieferant bestätigt, dass die Angaben in diesem Formular den tatsächlichen Gegebenheiten entsprechen und gewährleistet, dass die Produkte einschliesslich der Verpackung und der Deklaration am Tage der Lieferung den einschlägigen, jeweils aktuellen gesetzlichen Anforderungen der Schweiz, bzw. der EU genügen.

Jegliche Anpassungen oder Änderungen des in dieser Spezifikation beschriebenen Produkts müssen umgehend dem zuständigen Qualitätsverantwortlichen der Bigler AG schriftlich mitgeteilt werden.

Das Dokument ist unbeschränkt bis auf Widerruf gültig.

Das Dokument wird elektronisch ausgefüllt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Ausgefüllt von:	S. Gazier
Ort, Datum:	Büren an der Aare, 02.02.2022
Unterschrift:	<hr/>
Beilagen:	

18. Bilder