

Produkt-Bezeichnung Salsa Italiana 10l

Sachbezeichnung gem. LIV Salatsauce

Artikel-Nr. Lieferant 7284

Artikel-Nr. Kunde _____

Erstellungsgrund	☐ Neuprodukt	Grund: Aktualisierung Ersetzt Version vom : 04.06.2021
	☒ Änderung	

Firmendaten

Name	Gautschi Spezialitäten AG		
Adresse	Industriering 8	PLZ, Ort	3427 Utzenstorf
Tel	+41 32 666 40 50		

Kontaktperson

Name	Rebecca Dieplinger	Position	Qualitätsmanagement
Tel	+41 32 666 40 09		
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	
	☐ ≤ 2°C
	☒ ≤ 5°C
	☐ ≤ 4-8°C
	☐ ≤ -18°C, TK
	☐ bei Raumtemperatur (18°C – 25°C)
	sonstige, welche? °°°
	☐
	☐
	☐
Haltbarkeit ab Produktion	210Tage
Garantierte Haltbarkeit ab Anlieferung	180Tage
Haltbarkeit in geöffnetem Zustand	
Datierung	☐ verbrauchen bis
	☒ mindestens haltbar bis
Gewicht	
Nettogewicht	10.12 kg
Abtropfgewicht	
Volumen (bei flüssigen Produkten)	10 Liter

Zutaten

Zutaten (in absteigender Reihenfolge) Lateinischer Name wenn anteilmässigen relevant	Zutaten und Zusatzstoffe von zusammengesetzten Zutaten	Zusatzinformationen (jodiert, pasteurisiert, etc.)	%	Herkunft
Wasser				
Sonnenblumenöl			20	
Rotweinessig			7	
Rotwein	(enthält Sulfit)		5	
Zucker				
Senf	Branntweinessig, Wasser, Senfkörner, Salz, Zucker, Gewürze, Verdickungsmittel (E412), Gewürzextrakte			
Zwiebel				
Salz		jodiert		
Tafelwürze	(enthält Soja)			
Streuwürze	(enthält Geschmacksverstärker (E621), natürliche Aromen)			
Knoblauch				
Kräuter				
Stabilisator				
Pfeffer weiss				

Allergene					
Allergene Anhang 6 LIV	enthält (in der Rezep- tur)	kann enthalten (*)	enthält nicht	Menge in %	genaue Bezeichnung (z.B. Sojamehl), in welcher Zutat vorhan- den
Glutenhaltiges Getreide (Bsp. Weizen, Roggen, etc.) und daraus gewonnene Er- zeugnisse	☐	☐	☒		
Krebstiere und daraus ge- wonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒		
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒		
Fisch und daraus gewon- nene Erzeugnisse	☐	☐	☒		
Erdnüsse und daraus ge- wonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒		
Sojabohnen und daraus ge- wonnene Erzeugnisse	☒	☐	☐		Würze
Milch und daraus gewon- nene Erzeugnisse	☐	☐	☒		
Hartschalenobst (Bsp. Man- deln, Haselnüsse, Walnüsse, etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒		
Sellerie und daraus gewon- nene Erzeugnisse	☐	☐	☒		
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☒	☐	☐		Senf
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒		
Schwefeldioxid / Sulfite >10mg/kg	☒	☐	☐	6mg/L	Rotwein
Lupinen und daraus gewon- nene Erzeugnisse	☐	☐	☒		
Weichtiere und daraus ge- wonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒		

* 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 oder ☒ g/100ml)				
Energie	826	kJ	Nährwertangaben sind	
	197	Kcal		
Fett	18	g		
- davon gesättigte Fettsäuren	2.2	g	☐ analysiert	
Kohlenhydrate	5	g		
- davon Zucker	3.4	g	☒ berechnet	
Eiweiss	0.6	g		
Nahrungsfasern	0.4	g		
Natrium		g		
Salz (Na*2.5)	3.1	g		

Mikrobiologische Eigenschaften			
Kriterien	Einheit	Richtwert	Untersuchungsfrequenz
Aerobe mesophile Keime	KbE/g	1'000'000	analog internem Analysenplan
Enterobacteriaceae			
Escherichia Coli			
Staphylococcus aureus			
Salmonella spp.			
Bacillus cereus			
Listeria monocytogenes			
Hefen	KbE/g	1000	analog internem Analysenplan
Schimmel	KbE/g	1000	analog internem Analysenplan

Produkteigenschaften chemisch / physikalisch					
Kriterien	Einheit	Minimum	Maximum	Prüfmethode	Untersuchungs- frequenz
pH-Wert					
aw-Wert					
Wassergehalt					
Brix					

Deklarationsrelevante Verfahren	
☐	Blanchiert
☐	Thermisiert
☐	Pasteurisiert
☐	In der Packung pasteurisiert
☐	UHT
☐	Sterilisiert
☐	Homogenisiert
☐	Andere? Welche
☐	
☐	

Sensorik	
Aussehen	rot-braune sauce, Kräuter sichtbar
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Zubereitung	vor Gebrauch schütteln

Vegetarischer Status		
Das Produkt kann gem. Art. 40 LIV als		
• vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch	☐ Ja	☒ Nein
• ovo - vegetarisch	☐ Ja	☒ Nein
• lacto - vegetarisch	☐ Ja	☒ Nein
• vegan	☒ Ja	☐ Nein
bezeichnet werden?		

Angaben zu Speisesalz		
Enthält das Produkt		
• Jodiertes Speisesalz	☒ Ja	☐ Nein
• Fluoriertes Speisesalz	☐ Ja	☒ Nein
• Meersalz	☐ Ja	☒ Nein

Angaben zu Fetten / Öle		
Enthält das Produkt Palmfett/ -öl	☒ Ja	☐ Nein
Wenn ja, wie hoch ist der Anteil an Palmfett/ -öl?	0.04 %	
Entspricht das verwendete Palmfett/ -öl den RSPO-Kriterien?	☒ Ja	☐ Nein
Wenn ja, wie zertifiziert?		
☒ Segregation	☐ Identity Preserved	☐ Mass Balance
	☐ Book & Claim	

Angaben zu Eiern und Eiprodukten		
Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus:	☐	Freilandhaltung
	☐	Bodenhaltung
	☐	Andere:

Angaben zu Fisch		
Die verwendeten Fische /Fischprodukte stammen aus	☐	aus Zucht
	☐	Wildfang
	☐	Andere:
		Fanggebiet:

Fremdkörperdetektion					
Werden die Produkte auf Fremdkörper detektiert?			☒ Ja	☐ Nein	
Metalldetektor	☒	Standort/Position	In-Line	☒	Endprodukt ☐
Sieb	☐				
Andere:					
	☐				
	☐				

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.)	HDPE Kanister + Deckel		
Mengen pro Verpackungseinheit			
Wird die Verpackung begast (Schutzgas)?			☐ Ja ☒ Nein
Die Verpackung entspricht zum Zeitpunkt der Spezifikationsausstellung den aktuellen geltenden gesetzlichen Vorschriften.			☒ Ja ☐ Nein
Wenn mit „nein“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:			
Eine Lebensmittelkonformitäts-Erklärung sowie Spezifikationen der Verpackungen können auf Verlangen vorgewiesen werden?			☒ Ja ☐ Nein
Wenn mit „nein“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:			

Deklarationsvorschlag
Zutaten: Wasser, Sonnenblumenöl, Rotweinessig, Rotwein (enthält Sulfit), Senf (Essig, Wasser, Senfkörner , Salz, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakte), Zucker, Zwiebel, Salz, Würze (enth. Soja), Speisewürze (enthält Geschmacksverstärker (E621), natürliche Aromen), Knoblauch, Verdickungsmittel (E401, E415), Kräuter, Pfeffer
Ingrédients :
Ingredienti :
Ingredients:

Rezeptur ist frei von...	
...geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen	☐
...färbenden Zusatzstoffen	☐
...Konservierungsstoffen	☐
...Antioxidationsmitteln	☐
...glutenhaltigen Ingredienzien	☐
...lactosehaltigen Ingredienzien	☐
...Ingredienzien mit allergenem Potential	☐

	GAUTSCHI	Seite 7 von 7
		Produktspezifikation

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. Alle Angaben werden vertraulich behandelt und sind nur für den internen Gebrauch bestimmt.	
Falls sich an den obigen Angaben etwas ändern sollte, wird der Kunde sofort informiert	☐ mündlich ☒ schriftlich

Datum	11.12.2023	Unterschrift	R. Dieplinger
-------	------------	--------------	---------------