

➔ Bitte elektronisch ausfüllen! ➔

1. Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung	Weichweizendunst		
Artikel-Nummer	162.78 /		
Sachbezeichnung gemäss LGV	Weichweizendunst		
Produktionsland/ Herkunft	CH		

	Lieferant	Produzent (sofern nicht identisch mit Lieferant)	
Name	Stadtmühle Schenk AG		
Adresse	Güterstrasse 54, 3072 Ostermundigen		
Verantwortlicher für QS, Name	Hans Wüthrich		
Telefon Nummer	031 / 930 16 80		
E-Mail Adresse	hans.wuethrich@schenk-muehle.ch		
Zertifiziert nach ISO 9001	☐ ja ☒ nein	☐ ja ☐ nein	
Zertifiziert nach ☐ BRC / ☐ IFS	☐ ja ☒ nein	☐ ja ☐ nein	
Zertifiziert nach ISO 22000	☒ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	
Zertifiziert nach FSSC 22000	☒ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	
Food Defense (nach FSSC 22000)	☒ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	
Food Fraud (nach FSSC 22000)	☒ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	
HACCP-Konzept vorhanden	☒ ja bitte Punkt 6 ausfüllen ☐ nein	☐ ja bitte Punkt 6 ausfüllen ☐ nein	
RSPO-Zertifikat (nachhaltige Palmölproduktion)	☐ ja ☐ nein ☒ nicht relevant		
Logistikvariante	☐ Identity Proof	☐ Segregation	☐ Identity Proof ☐ Segregation
	☐ Mass Balance	☐ Book and Claim	☐ Mass Balance ☐ Book and Claim
BSCI-Verpflichtung	☒ ja ☐ nein		
Nachhaltigkeit (es wird ein Bericht erstellt)	☒ ja ☐ nein wenn ja, Bericht kann angefordert werden ☐ ja ☒ nein		

2. Produktbeschreibung

2.1 Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler
Aussehen	weiss, riesel-/fliessfähig
Geruch	mehlig, getreidig
Geschmack	mehlig, getreidig
Konsistenz / Textur	griessig, trocken

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte

☒ ja ☐ nein

2.2 Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit	Einfüllgewicht 25kg netto
Liefereinheit	32 x 25kg
Gebindeart	Papiersack/palettiert
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	Papiersack Konformitätserklärung vorhanden

☒ ja ☐ nein

2.3 Produkthandling

Transportbedingungen	trocken	
Empfehlung der Lagerbedingungen	Raumtemperatur	
Mindesthaltbarkeit (MHD) ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	360 Tage	
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	240 Tage	
Datierungstyp	☒ tt.mm.jjjj	☐

 Stadtmühle Schenk	Spezifikation Fertigprodukte IQSoft Dokument 08.4.1-002	Ausgabe vom: 19.06.18 Version 15 Seite: 3 von 6
---	--	---

Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1g/kg		kann Spuren	Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	enthalten			
	ja	nein	ja	
Knoblauch	☐	☒	☐	
Hefe und Hefeextrakt	☐	☒	☐	
Coffein	☐	☒	☐	
Reis und daraus hergestellte Produkte	☐	☒	☐	
Kernobst (Apfel, Birne, Quitte, ect.)	☐	☒	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
werden Allergene im HACCP-Konzept berücksichtigt?			☒ ja	☐ nein

4. Ernährungsinformationen

4.1 Nährwerte

(SR 817.022.16, 11. Abschnitt: Nährwertdeklaration und 12. Abschnitt: Nährwert und gesundheitliche Angaben: LIV)

Nährwerte pro 100 g / 100 ml	
Energiewert	1444 kJ 345 kcal
Fett	1.0 g/100g*
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	71.0 g/100g*
davon Zucker	0.5 g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	3.0 g/100g*
Eiweiss / Protein	11.5 g/100g*
Salz (1 g Natrium = 2,5 g Salz / 1 g Salz = 0.4 g Natrium)	0.0323 g
davon natürlich vorkommendes Natrium	0.0129 g
Vitamine/Mineralstoffe und andere essentielle oder physiologische nützliche Stoffe	g
Wasser	13.5 g/100g*
	g
Angaben der Nährwerte: (SR 817.022.16, Art. 26: LIV) Die Angaben müssen sich auf Durchschnittswerte stützen aus: ☐ a: der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers; ☒ b: der Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten ☒ c: der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten.	

4.2 Weitere Angaben (Begriffe gemäss SR 817.022.16, Art. 40, LIV)

☒ Ist das Produkt vegan oder vegetabil?

Lebensmittel können als «vegan» oder «vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten.

Falls es sich um ein veganes Produkt handelt, müssen nachfolgende Punkte nicht ausgefüllt werden.

☐ Ist das Produkt ovo-vegetarisch oder ovo-vegetabil?

Lebensmittel können als «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig

Zutaten:

☐ Ist das Produkt lacto-vegetarisch oder lacto-vegetabil?

Lebensmittel können als «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig

Zutaten:

☐ Ist das Produkt vegetarisch oder ovo-lacto-vegetarisch oder ovo-lacto-vegetabil

Lebensmittel können «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil» bezeichnet werden, wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Lactose), Eiern, Eibestandteilen oder Honig

Zutaten;

4.3 zusätzliche Angaben

Rohkost

☐ ja ☒ nein

Thermische Behandlung (Trocknung, Röstung, Bedampfung, Extrudat, usw.)

☐ ja ☒ nein

5. Rückverfolgbarkeit

(SR 817.02, Art. 83: LGV)

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet

☒ Artikelnummer ☒ Mindesthaltbarkeitsdatum ☒ Produktionscode ☐

Die verwendeten Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar

☒ ja ☐ nein

Die verwendeten Rohstoffe und Primär-Verpackungsmaterialien sind spezifiziert

☒ ja ☐ nein

6. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden

☒ ja ☐ nein

Im Produktionsprozess des Produktes sind CCP's definiert worden

☐ ja ☒ nein

Wenn ja: ☐ Eine Liste der CCP's liegt der Spezifikation bei ☐ wird auf Wunsch zugestellt ☐ kann eingesehen werden

Im Produktionsprozess des Produktes sind PRP's/OPRP's definiert worden

☒ ja ☐ nein

7. Mikrobiologische Kennzahlen

Am Produkt werden mikrobiologische Kontrollen durchgeführt

☒ ja ☐ nein

Wenn ja, was wird kontrolliert?

Mikroorganismus	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*
aerobe mesophile Keime	<1'000'000	KBE // ISO	4
E. coli	<100	KBE // ISO	4
Schimmel / Hefe	<10'000 / <1'000	KBE // ISO	4
Bacillus cereus	<100	KBE // ISO	4
Enterobacteriaceae	<100'000	KBE // ISO	4
Enterokokken	<100	KBE // ISO	4
Salmonellen	n.n. in 25g	KBE // ISO	4

*Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) x pro Jahr, (3) auf Anweisung, (4) Prüfplan für eingesetzten Weizen

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt

☒ ja ☐ nein

Die Untersuchungsberichte werden: ☐ auf Wunsch zugestellt

8. Chemische und physikalische Kennzahlen

Untersuchter Stoff	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*
Feuchtigkeit (H₂O)	13.5% / 12.0 - 15.0%	1Std. bei 130°C	4
Mineralstoffgehalt (Asche)	0.38% / 0.34 - 0.45%	1 Std. 45 Min. bei 900°C	4
Protein	11.5% / 10.0 - 13.0%	Kjeldahl	4
Teigphysikalisch <i>auf Wunsch</i>			

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

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt

☐ ja ☒ nein

Die Untersuchungsberichte werden: ☐ auf Wunsch zugestellt

Granulation (Siebanalyse) als Abstoss in g/100g (nur bei Bedarf)

Siebgrösse µm	g / 100 g	Siebgrösse µm	g / 100 g	Siebgrösse µm	g / 100 g

9. GVO / Bestrahlung / Fremd- und Inhaltsstoffe / Primärverpackung / Nanotechnologie

9.1 GVO ([SR 817.02, Art. 30-34, 37](#) und [SR 817.022.51, VGVL](#))

Das Produkt enthält Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen, welche gentechnisch verändert wurden. ☐ ja ☒ nein

Das Produkt ist im Sinne der schweizerischen Gesetzgebung (z.B. 817.022.51) GVO-frei. ☒ ja ☐ nein

9.2 Bestrahlung ([SR 817.02, Art. 28, LGV](#) und [SR 817.022.42, Art. 4, VvVtH](#))

Das Produkt oder Zutaten wurden mit ionisierenden Strahlen behandelt. ☐ ja ☒ nein

9.3 Fremdkörper

Wird das Endprodukt auf Metall detektiert ☒ ja ☐ nein

Falls ja, Empfindlichkeit des Metalldetektors

Eisen:	3.00 mm
Nicht Eisen:	3.50 mm
Cr-Ni / Inox	3.50 mm

Gibt es an den Produktionsanlagen oder in der Produktionsumgebung Glas oder Plexiglasstellen? ☒ ja ☐ nein

Falls ja, wie werden diese überwacht Glas-/Plexiglas Kataster

Gibt es weitere Massnahmen zur Fremdkörpervermeidung? ☒ ja ☐ nein

Falls ja, welche Eingangskontrolle, verletzte/schmutzige Gebinde

9.4 Pestizide und Kontaminanten ([SR 817.021.23, VPRH](#) und [SR 817.022.15, VHK, Art. 2, Abschnitt 3](#))

Das Produkt entspricht den Anforderungen der schweiz. Gesetzgebung ☒ ja ☐ nein

9.5 Nanotechnologie

Wird Nanotechnologie in einem Ihrer Produkte und/oder einer Verpackung eingesetzt? ☐ ja ☒ nein

Wird Nanotechnologie im Produktionsprozess einer Ihrer Produkte eingesetzt? ☐ ja ☒ nein

Alle entsprechenden Analysen im Punkt 9 werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt ☐ ja ☒ nein

10. Bemerkungen

- Punkt 4: Die Nährwertangaben sind vorsichtig zu handhaben, da es sich um Durchschnittswerte handelt.
- Punkt 7: Es ist zu erwähnen, dass in der Schweiz auf Mehlen keine mikrobiologischen Vorgaben von Richt-/Warn-/Grenzwerte von der Gesetzgebung gemacht werden. Wir richten uns nach der Quelle der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

 Stadtmühle Schenk	Spezifikation Fertigprodukte IQSoft Dokument 08.4.1-002	Ausgabe vom: 19.06.18 Version 15 Seite: 6 von 6
---	--	---

11. Bestätigung

Wir bestätigen, dass

- dieses Produkt den Anforderungen in der aktuell gültigen Version des schweizerischen und europäischen Lebensmittelrechts entspricht,
- alle relevanten Gesetze in Bezug auf Herstellung, Verteilung und Verwendung dieses Produktes eingehalten werden,
- die vorliegende Spezifikation ihre Gültigkeit bis auf Widerruf behält und jede Änderung der vorangehenden Daten Ihrer Qualitätssicherung unaufgefordert zugestellt wird,
- das Produkt unsererseits gemäss den festgelegten Qualitätsnormen geprüft und freigegeben wurde,
- die Angaben dieser Spezifikation Dritten nicht zugänglich gemacht werden,
- das Thema Food Fraud (Lebensmittelbetrug) bei diesem Produkt beachtet wird.

Dies ist ein EDV erzeugtes Dokument und demzufolge nicht von Hand signiert.

Ort / Datum:

Ostermundigen, 9. August 2022

verantwortliche Person:



Hans Wüthrich
Leiter QS und QB der Stadtmühle Schenk AG

Mitgeltende Beilagen: