

→ Bitte elektronisch ausfüllen! ←

### 1. Allgemeine Angaben

|                            |                    |  |
|----------------------------|--------------------|--|
| Produktbezeichnung         | Divina Più Cereali |  |
| Artikel-Nummer             | 345.78 /           |  |
| Sachbezeichnung gemäss LGV | Spezialmehl        |  |
| 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                                                    | <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein                                         | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         |                                                                      |
| Zertifiziert nach <input type="checkbox"/> BRC / <input type="checkbox"/> IFS | <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein                                         | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         |                                                                      |
| Zertifiziert nach ISO 22000                                                   | <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         |                                                                      |
| Zertifiziert nach FSSC 22000                                                  | <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         |                                                                      |
| Food Defense (nach FSSC 22000)                                                | <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         |                                                                      |
| Food Fraud (nach FSSC 22000)                                                  | <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         |                                                                      |
| HACCP-Konzept vorhanden                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> ja <small>bitte Punkt 6 ausfüllen</small> <input type="checkbox"/> nein  | <input type="checkbox"/> ja <small>bitte Punkt 6 ausfüllen</small> <input type="checkbox"/> nein  | <input type="checkbox"/> nein                                        |
| RSPO-Zertifikat (nachhaltige Palmölproduktion)                                | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/> nicht relevant | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nicht relevant |                                                                      |
| Logistikvariante                                                              | <input type="checkbox"/> Identity Proof                                                                      | <input type="checkbox"/> Segregation                                                              | <input type="checkbox"/> Identity Proof                              |
|                                                                               | <input type="checkbox"/> Mass Balance                                                                        | <input type="checkbox"/> Book and Claim                                                           | <input type="checkbox"/> Mass Balance                                |
| BSCI-Verpflichtung                                                            | <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         |                                                                      |
| Nachhaltigkeit (es wird ein Bericht erstellt)                                 | <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                         | wenn ja, Bericht kann angefordert werden                                                          | <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein |

### 2. Produktbeschreibung

#### 2.1 Sensorische Merkmale

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

|                     |                                                       |  |  |
|---------------------|-------------------------------------------------------|--|--|
| Merkmals            | Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler |  |  |
| Aussehen            | weiss, riesel-/fliessfähig                            |  |  |
| Geruch              | mehlig, getreidig                                     |  |  |
| Geschmack           | mehlig, getreidig                                     |  |  |
| Konsistenz / Textur | feines Mehl, 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                                 |  |  |
| Verpackungsmaterial (Primärverpackung) | Papiersack Konformitätserklärung vorhanden |  |  |

ja  nein

#### 2.3 Produkthandlung

|                                                                                    |                                     |                                             |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|--|
| 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                                                                      | <input type="checkbox"/> tt.mm.jjjj | <input checked="" type="checkbox"/> mm.jjjj |  |

### 3. Zusammensetzung

### 3.1 Zutatenliste (Kennzeichnung gemäss SR 817.022.16; LIV)

### 3.2 Kennzeichnung von Allergene und Lebensmittelintoleranzen

(Kennzeichnung gemäss SR 817.022.16, 4. Abschnitt; LIV)

| Kategorie                                                                                                                                                                          | Ist im Produkt<br>≥ 1g/kg<br>enthalten |                                     | Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                    | ja                                     | nein                                |                                                                       |
|                                                                                                                                                                                    | ja                                     | nein                                |                                                                       |
| <b>Glutenhaltiges Getreide</b> (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse                                        | <input checked="" type="checkbox"/>    | <input type="checkbox"/>            | Weichweizenmehl, Weizengluten, Hartweizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl |
| <b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                       | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                   | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)                                                                                                            | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Hartschalenobst</b> (Nüsse) d.h. Baum-, Hasel-, Pekan-, Paran-, Makadamia-, Wal-, Queensland- und Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                   | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                       | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Schwefeldioxid Sulfite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>                                                               | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                    | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Mais</b> (Mehl, Stärke, Dextrose, Glucose, Fructose)                                                                                                                            | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |
| <b>Glutamat</b>                                                                                                                                                                    | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                              |

| Kategorie                                                | Ist im Produkt<br>≥ 1g/kg<br>enthalten |                                     | Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.) |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|                                                          | ja                                     | nein                                |                                                          |
|                                                          | ja                                     | ja                                  |                                                          |
| <b>Knoblauch</b>                                         | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                 |
| <b>Hefe und Hefeextrakt</b>                              | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                 |
| <b>Coffein</b>                                           | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                 |
| <b>Reis und daraus hergestellte Produkte</b>             | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                 |
| <b>Kernobst</b> (Apfel, Birne, Quitte, ect.)             | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                 |
|                                                          | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                 |
|                                                          | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                 |
|                                                          | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                 |
| werden <b>Allergene</b> im HACCP-Konzept berücksichtigt? | <input checked="" type="checkbox"/> ja |                                     | <input type="checkbox"/> 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                                                              |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Energiewert</b>                                                                        | 1473 kJ<br>352 kcal |
| <b>Fett</b>                                                                               | 1.1 g/100g*         |
| <b>davon gesättigte Fettsäuren</b>                                                        | 0.5 g               |
| <b>Kohlenhydrate</b>                                                                      | 69.5 g/100g*        |
| <b>davon Zucker</b>                                                                       | 0.6 g               |
| <b>Ballaststoffe (Nahrungsfasern)</b>                                                     | 3.8 g/100g*         |
| <b>Eiweiss / Protein</b>                                                                  | 14.1 g/100g*        |
| <b>Salz</b> (1 g Natrium = 2,5 g Salz / 1 g Salz = 0,4 g Natrium)                         | 0.015 g             |
| <b>davon natürlich vorkommendes Natrium</b>                                               | 0.006 g             |
| <b>Vitamine/Mineralstoffe und andere essentielle oder physiologische nützliche Stoffe</b> | g                   |
| <b>Wasser</b>                                                                             | ~ 11.5 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 eingesetztes Getreide

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* |
|--------------------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------|
| <b>Feuchtigkeit (H<sub>2</sub>O)</b> | 11.5% / 10.0 - 14.0%       | 1Std. bei 130°C          | 2              |
| <b>Mineralstoffgehalt (Asche)</b>    | 0.58% / 0.53 - 0.63%       | 1 Std. 45 Min. bei 900°C | 2              |
| <b>Protein</b>                       |                            |                          |                |
| <b>Teigphysikalisch auf Wunsch</b>   |                            |                          |                |
|                                      |                            |                          |                |
|                                      |                            |                          |                |
|                                      |                            |                          |                |
|                                      |                            |                          |                |
|                                      |                            |                          |                |

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

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; VtVtH)

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-/Plexiglaskataster

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).

## 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: