

➔ Bitte elektronisch ausfüllen! ➔

1. Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung	Weissmehl 400		
Artikel-Nummer	100.02 /		
Sachbezeichnung gemäss LGV	Normalmehl		
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	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/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	1435 kJ 343 kcal
Fett	1.0 g/100g*
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	68.3 g/100g*
davon Zucker	0.5 g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	3.5 g/100g*
Eiweiss / Protein	13.4 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	13.8 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)	13.8% / 12.0 - 15.0%	1Std. bei 130°C	1
Mineralstoffgehalt (Asche)	0.43% / < 0.50%	1 Std. 45 Min. bei 900°C	1
Protein	13.4% / 12.0 - 14.8%	Kjeldahl	2
Teigphysikalisch auf Wunsch			

*Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) 6 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-/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: