

Produkt Spezifikation

1. PRODUKT BEZEICHNUNG

Stutzer Artikelbezeichnung	SENF, GROBKÖRNIG 'MARNE' 5LT 5000G NETTO
Stutzer Artikelnummer	40812
Hersteller Artikelbezeichnung	
Hersteller Artikelnummer	
Produktionsland	The Netherlands

2. HERSTELLER / LIEFERANT

Name des Herstellers	
Herstellernummer	
Adresse	
Telefonnummer	
Faxnummer	
E-Mail-Adresse	
Internet Adresse	
Verantwortlicher Qualitätsmanagement	

Name des Lieferanten	Stutzer & Co. AG
Lieferantenummer	
Adresse	Baumackerstrasse 24 8050 Zürich Switzerland
Telefonnummer	+41 44 315 56 56
Faxnummer	+41 44 315 56 00
E-Mail-Adresse	info@stutzer.ch

3. ZERTIFIZIERUNGEN DES HERSTELLERS

	Ja	Nein
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FSSC 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO 9001:2008	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO 14001	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SQF2000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BSCI-Code of Conduct (z.B. SA 8000)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedex	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
GLOBALGAP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Andere: _____Riskplaza_____	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bitte senden Sie uns alle verfügbaren, aktuellen Zertifikate zu.

4. ALLGEMEINE PRODUKTEINFORMATIONEN

Kurzbeschreibung des Produktes	A l'ancienne mustard
Farbe	Brown and yellow speckled
Geruch	Typical mustard, vinegar acidic
Geschmack	Pungent, salt, sour
Konsistenz / Textur	Coarse-grained, thick viscous
Zubereitung	

Zertifizierungen des Produktes:			
	Ja	Nein	Zertifikatsnummer
Bio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Halal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Koscher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
MSC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ASC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
FOS	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fairtrade	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
RSPO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	welche?

Bitte senden Sie uns alle verfügbaren, aktuellen Zertifikate.

5. ZUTATEN (inclusive Zusatzstoffe)

Bitte listen Sie alle Zutaten und Zusatzstoffe in quantitativ absteigender Reihenfolge auf (Total = 100%
Massgebend ist der Massenanteil im Zeitpunkt der Verarbeitung..

Zutaten/Zusatzstoffe (incl. technischer Funktion)	Ursprungsland	E-Nr.	%
Water	Netherlands		
MUSTARD SEED	Canada/Eastern Europe/Russia		
Salt	Netherlands		
Vinegar	France / Netherlands		
Sugar (from sugar beet / cane)	Belgium		
Citric acid (acidity regulator)	Austria / Belgium	E330	
Potassium metabiSULPHITE (antioxidant)	Germany / Italy	E224	

Bitte geben Sie die spezifische pflanzliche oder tierische Herkunft bei Maltodextrinen, Glukose- und Fruktoseprodukten, Stärken sowie bei Ölen und Gelatine an.

Bitte geben Sie bei Fischen das Fanggebiet entsprechend der FAO (<http://www.fao.org/fishery/area/search/en>) (z.B. FAO Area 57) an.

Bitte geben Sie bei Fischen, Pilzen und Algen den spezifischen lateinischen Namen an.

6. NÄHRWERTE UND Ernährungsinformationen

Nährwertangaben basieren auf:	<input checked="" type="checkbox"/> Nettogewicht <input type="checkbox"/> Abtropfgewicht	Durchschnittswerte pro: <input checked="" type="checkbox"/> 100g <input type="checkbox"/> 100ml
Energiewert		761 kJ
		181 kcal
Fett		11.2 g
gesättigte Fettsäuren		0.7 g
einfach ungesättigte Fettsäuren		7.6 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		2.1 g
Transfettsäuren		- g
Cholesterin		- mg
Kohlenhydrate		10.1 g
Zucker		3.7 g
Stärke		- g
Mehrwertige Alkohole		- g
Ballaststoffe		3.5 g
Eiweiss (N x 6.25)		7.8 g
Salz (Na x 2.5)		6.1 g
Geeignet für vegetarier		Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
veganer		Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>

7. PRODUKTIONS- UND PROZESSINFORMATIONEN

Die Produktion basiert auf einem definierten HACCP – Konzept gemäss Codex Alimentarius

Prozessbeschrieb	Mustard seeds are mixed in certain proportions and are slightly crushed. The seeds are mixed with water and vinegar and the remaining raw materials are added. After maturing, the mixture is ground to mustard, de-aerated and stored.	
Wird das Produkt einem physikalischen Verarbeitungsprozess unterzogen (Sterilisation, Pasteurisation, etc.)?	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Details:	<ul style="list-style-type: none"> - Prozesstyp: _____ - Zeit: _____ - Temperatur: _____ - Andere Bedingungen: _____ - Falls konzentriert oder getrocknet; Konzentrationsfaktor: _____ 	
Werden Verarbeitungshilfsstoffe (Enzyme, Klärmittel, etc.) eingesetzt	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Wenn ja, welche: _____		
Wird das Produkt begast?	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Wenn ja, womit: _____		
Wird das Produkt unter modifizierter Atmosphäre abgepackt?	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Wenn ja, womit: _____		
Fleisch / Fisch von gezüchteten Tieren?	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Für gefangenen Fisch bitte die Fangmethode angeben: _____		
Anbaumethode von Pflanzen / Pilzen:	<input type="checkbox"/> Gewächshaus <input type="checkbox"/> Hydrokultur <input type="checkbox"/> Wildpflanzen <input checked="" type="checkbox"/> Feldbau	

8. FREMDKÖRPERVERMEIDUNG

Wird das Produkt auf Fremdkörper geprüft und gereinigt?			Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
Wenn ja, mit welchen Methoden?	<input type="checkbox"/>	Metaldetektor Bitte geben Sie die Sensitivität an in mm:	Fe: _____ SS: _____ NonFe: _____
	<input checked="" type="checkbox"/>	Siebung	mm: 5.0
	<input type="checkbox"/>	Röntgenstrahlen	
	<input type="checkbox"/>	Optischer Sortierer / Sortex	
	<input type="checkbox"/>	Handverlesung	
	<input type="checkbox"/>	Windsichter	
	<input type="checkbox"/>	Andere:	

9. VERPACKUNG

Nettogewicht des Produktes	5 kg
Abtropfgewicht des Produktes	N/A
Primärverpackung	PP Bucket
Sekundärverpackung	Wooden pallet
Tertiärverpackung	
Anzahl Produkte pro Verpackung	120
Das verwendete Verpackungsmaterial ist unempfindlich im direkten Kontakt mit dem Lebensmittel, den Zutaten und Rohmaterialien und ist ein geeigneter Schutz gegen Kontaminanten (Chemische, mikrobiologische, Geruch, Geschmack, etc.). Das Verpackungsmaterial ist in Konformität zu den Verordnungen EG 1935/2004, 10/2011.	

10. LAGERBEDINGUNGEN

Lagertemperatur und -Bedingungen:	tiefgekühlt -18°C	gekühlt < 5°C	Raumtemperatur
MHD in der Originalverpackung in Tagen			12 months
MHD in geöffnetem Originalgebilde in Tagen		1 month	

11. MIKROBIOLOGIE

Characteristics	Unit	Methode	Höchstwerte
Aerob mesophile Keime	cfu/g		100.000
Enterobacteriaceae	cfu/g		
Escherichia coli	cfu/g		
Hefen	cfu/g		1.000
Schimmel	cfu/g		1.000
Staphylococcus aureus	cfu/g		
Chlostridium botulinum	cfu/g		
Listeria monocytogenes	in 25 g		
Salmonella spp.	in 25 g		

12. CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Kriterien	Methode	Richtwert	min.	max.	Einheit
Wassergehalt	Evaporation	64.1	60.5	67.7	%
Wasseraktivität (a _w -Wert)					
pH	probe	3.43	3.09	3.77	
Partikelgrösse					
Brix °					

13. ALLERGENE

Ja:	Als Zutat im Rohmaterial enthalten (Mengenangabe unter Punkt 8)
KK:	Nicht vermeidbare Kreuzkontamination ist möglich gemäss HACCP-Konzept
Nein:	Frei von (< vermerkte Toleranzwerte)

Allergene	Ja	KK möglich	Nein
Gluten aus Getreide wie: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse in Konzentrationen von >20mg/100g Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschliesslich Laktose in Konzentrationen von >1g/kg Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse in Konzentrationen von >1g/kg Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse in Konzentrationen von >1g/kg Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krustentiere und daraus hergestellte Erzeugnisse in Konzentrationen von >1g/kg Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse in Konzentrationen von >1g/kg Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse in Konzentrationen von >1g/kg Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hartschalenobst wie Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para- und Macadamianüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse in Konzentrationen von >1g/kg Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse in Konzentrationen von >1g/kg Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse in Konzentrationen von >1g/kg Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse in Konzentrationen von >1g/kg Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) in Konzentrationen von >10 mg/kg Wenn ja, in welcher Zutat ___ max. 250 ppm	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse in Konzentrationen von >1g/kg Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse in Konzentrationen von >1g/kg Wenn ja, in welcher Zutat _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

14. KONTAMINANTEN, BESTRAHLUNG UND NANOTECHNOLOGIE

Pestizide / Tierarzneimittel / Schwermetalle und andere Kontaminanten Entsprechend den EU-Verordnungen EG 396/2005 und EG 466/2001 sowie der jeweils gültigen korrigierende Akten	
Bestrahlung Ist das Produkt oder eine der Zutaten mit ionisierenden Strahlen behandelt worden	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Nanotechnologie Setzen Sie Nanotechnologie (synthetisch hergestellte Nanopartikel von < 100 nm Grösse) in Ihren Produkten oder Verpackungen ein?	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>

15. GVO INFORMATIONEN

Das Produkt wurde ohne genetisch veränderter Organismen, Zutaten, Zusatzstoffen, Mikroorganismen oder Verarbeitungshilfsstoffe hergestellt und kann deshalb entsprechend der folgenden Verordnungen

- **EU - Verordnungen:** 2003/1829/EG, 2003/1830, 1332/2008

als frei von gentechnisch veränderten Organismen gekennzeichnet werden **Ja** **Nein**

Folgende Dokumente sind verfügbar um den GVO-Status zu bestätigen:

- IP-Zertifikat für Rohmaterialien
- PCR-Analysen für Rohmaterialien
- PCR-Analysen für das Endprodukt

16. PRODUKTBEZEICHNUNG UND -IDENTIFIZIERUNG

<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Artikelnummer
<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Produktbezeichnung des Lieferanten
<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Name des Lieferanten
<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Name des Herstellers
<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Verpackungs-/Herstellungsdatum (offen/codiert)
<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Mindesthaltbarkeitsdatum
<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Lot-/Batch-Nummer
<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Warnhinweise

17. BESTÄTIGUNGEN DES LIEFERANTEN / HERSTELLERS

1. Alle Angaben sind vertraulich und ausschliesslich für den internen Gebrauch bestimmt.
2. Alle Produkte, verwendete Zutaten, Zusatzstoffe, Prozesshilfsmittel sowie deren Rohmaterialien entsprechen der europäischen Gesetzgebung zum Zeitpunkt der Lieferung
3. Die in der EU-Verordnung EG 178/2002 festgelegten Forderungen bezüglich Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit sind über den ganzen Herstellungsprozess sichergestellt.
4. Die Qualität der gelieferten Produkte entspricht der EU Gesetzgebung sowie auch den internen Vorschriften des Herstellers/Lieferanten. Lieferungen die von dieser Spezifikation abweichen, werden abgelehnt und unter Kostenfolge dem Lieferanten zur Verfügung gestellt
5. Stutzer & Co. AG kann Stichprobenanalysen vornehmen. Diese wirken für den Lieferanten/Hersteller nicht haftungsbefreiend

Vom Hersteller/Lieferanten zur Verfügung gestellte Dokumente:

Data-Sheet **Ja** **Nein**
Sicherheitsdatenblatt **Ja** **Nein**
Veterinärzeugnis **Ja** **Nein**
Analysenzertifikat **Ja** **Nein**

Ort und Datum
Zürich, 10.01.2020

Unterschrift



Stutzer QC approved