

Produkt Spezifikation

1. PRODUKT BEZEICHNUNG

Stutzer Artikelbezeichnung	SENF, MITTELSCHARF 'MARNE' 5000G NETTO
Stutzer Artikelnummer	40815
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	Mi-Forte Mustard
Farbe	Gold- melon yellow
Geruch	Typical mustard, aromatic, vinegar acidic
Geschmack	Mild, aromatic, slightly sweet
Konsistenz / Textur	Smooth, 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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		
Spirited vinegar	France / Netherlands		
Salt	Netherlands		
Sugar (from sugar beet / cane)	Belgium		
Spices	India		
Natural herb flavour	Netherlands		

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		545 kJ
		130 kcal
Fett		6.9 g
gesättigte Fettsäuren		0.4 g
einfach ungesättigte Fettsäuren		4.7 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		1.3 g
Transfettsäuren		- g
Cholesterin		- mg
Kohlenhydrate		9.3 g
Zucker		4.3 g
Stärke		- g
Mehrwertige Alkohole		- g
Ballaststoffe		2.8 g
Eiweiss (N x 6.25)		6.5 g
Salz (Na x 2.5)		3.3 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	A mixture of mustard seeds is slightly crushed and is mixed with water, vinegar and the remaining raw materials. After maturing, the mixture is ground to mustard. Afterwards the remaining raw materials are mixed in.	
Wird das Produkt einem physikalischen Verarbeitungsprozess unterzogen (Sterilisation, Pasteurisation, etc.)? Details:		Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>
- Prozesstyp: _____ - Zeit: _____ - Temperatur: _____ - Andere Bedingungen: _____ - Falls konzentriert oder getrocknet; Konzentrationsfaktor: _____		
Werden Verarbeitungshilfsstoffe (Enzyme, Klärmittel, etc.) eingesetzt Wenn ja, welche: _____		Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Wird das Produkt begast? Wenn ja, womit: _____		Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Wird das Produkt unter modifizierter Atmosphäre abgepackt? Wenn ja, womit: _____		Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Fleisch / Fisch von gezüchteten Tieren? Für gefangenen Fisch bitte die Fangmethode angeben: _____		Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>
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"/>	Metalldetektor Bitte geben Sie die Sensitivität an in mm:	Fe: _____ SS: _____ NonFe: _____
	<input checked="" type="checkbox"/>	Siebung	mm: 1.0
	<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 buckets per pallet
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 und den jeweils ergänzenden Akten.	

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	74.3	71.7	76.9	%
Wasseraktivität (a _w -Wert)					
pH	probe	3.66	3.29	4.03	
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 _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 Entspricht den EU-Verordnungen EG 396/2005 und EG 466/2001 sowie der jeweils gültigen korrigierenden 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 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Nein
Sicherheitsdatenblatt	Ja <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Veterinärzeugnis	Ja <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Analysenzertifikat	Ja <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Nein

Ort und Datum
Zürich, 10.01.2020

Unterschrift



Stutzer QC approved