

**Produkt-Bezeichnung** French Dressing 1L Ambro Food

**Sachbezeichnung** gem. LIV Salatsauce

**Artikel-Nr. Lieferant** 8310

**Artikel-Nr. Kunde** \_\_\_\_\_

<b>Erstellungsgrund</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Neuprodukt	Grund: Ersetzt Version vom :
	<input type="checkbox"/> Änderung	

**Firmendaten**

Name	Gautschi Spezialitäten AG		
Adresse	Industriering 8	PLZ, Ort	3427 Utzenstorf
Tel	+41 32 666 40 50	Fax	

**Kontaktperson**

Name	Chiara Spycher	Position	Qualitätsmanagement
Tel	+41 32 666 20 09	Fax	
Mail	qs@saucen.ch		

**Zertifikate / Labels**

Zertifizierungen Lieferant	ISO 9001, IFS Food 
Zertifizierungen/Labels Produkt	

**Produktionsland**

Land in dem die grösste Wert-schöpfung erfolgt	Schweiz
--	---------

**Haltbarkeit und Lagerung**

Spezielle Lagerbedingungen bzw. Transportbedingungen	
	<input type="checkbox"/> ≤ 2°C
	<input checked="" type="checkbox"/> ≤ 5°C
	<input type="checkbox"/> ≤ 4-8°C
	<input type="checkbox"/> ≤ -18°C, TK
	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur (18°C – 25°C)
	sonstige, welche? °°°
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Haltbarkeit ab Produktion	210 Tage
Garantierte Haltbarkeit ab Anlieferung	180 Tage
Haltbarkeit in geöffnetem Zustand	
Datierung	<input type="checkbox"/> verbrauchen bis
	<input checked="" type="checkbox"/> mindestens haltbar bis
<b>Gewicht</b>	
Nettogewicht	
Abtropfgewicht	
Volumen (bei flüssigen Produkten)	1000ml

## Zutaten

Zutaten (in absteigender Reihenfolge)  Lateinischer Name wenn anteilmässigen relevant	Zutaten und Zusatzstoffe von zusammengesetzten Zutaten	Zusatzinformationen (jodiert, pasteurisiert, etc.)	%	Herkunft
Wasser			63	
Sonnenblumenöl			22	
Alkoholesig			<5	
Gemüsebouillon	Meersalz, Hefeextrakt, Stärke, Gemüse [Zwiebeln, Karotten], Rapsöl, Gewürze, Liebstöckel		<3	
Eigelb	(Eigelb, Speisesalz)	Pasteurisiert	<2	
Modifizierte Stärke	E1442			
Streuwürze	Speisesalz, Geschmacksverstärker (E621), Zucker, Zwiebeln getrocknet, Palmfett, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Trennmittel [E551], Gewürze, natürliche Aromen		<2	
Senf	Tafelessig, Wasser, Senfkörner, Salz, Zucker, Gewürze, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürzextrakte.		<2	
Zucker			<1	
Zwiebeln			<1	
Knoblauch			<1	
Kräuter	Basilikum, Majoran, Petersilie, Dill, Estragon, Liebstöckel, Bohnenkraut		<1	
Pfeffer				

<b>Allergene</b>					
<b>Allergene Anhang 6 LIV</b>	<b>enthält (in der Rezeptur)</b>	<b>kann enthalten (*)</b>	<b>enthält nicht</b>	<b>Menge in %</b>	<b>genaue Bezeichnung (z.B. Sojamehl), in welcher Zutat vor- handen</b>
Glutenhaltiges Getreide (Bsp. Weizen, Roggen, etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Eigelb past.
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Hartschalenobst (Bsp. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Senf
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Schwefeldioxid / Sulfite >10mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

\* gemäss gesetzlichen Vorgaben; Kreuzkontaminationen

### Alkoholgehalt (reiner Ethanolgehalt)

Das Produkt enthält Alkohol:     nein     ja

g/100g im Endprodukt  
% vol (bei Getränken)

<b>Nährwerte (Angabe in g/100ml)</b>			
Energie	903	kJ	Nährwertangaben sind
	216	Kcal	
Fett	21	g	
- davon gesättigte Fettsäuren	2.7	g	
Kohlenhydrate	3.4	g	<input type="checkbox"/> analysiert
- davon Zucker	1.3	g	
Eiweiss	0.9	g	<input checked="" type="checkbox"/> berechnet
Nahrungsfasern	0.2	g	
Natrium	0.885	g	
Salz (Na*2.5)	2.21	g	

<b>Mikrobiologische Eigenschaften</b>			
Kriterien	Einheit	Richtwert	Untersuchungsfrequenz
Aerobe mesophile Keime	KBE	1000000	Gemäss internem Analyseplan
Enterobacteriaceae			
Escherichia Coli			
Staphylococcus aureus			
Salmonella spp.			
Bacillus cereus			
Listeria monocytogenes			
Hefen	KBE	100	Gemäss internem Analyseplan
Schimmel	KBE	100	Gemäss internem Analyseplan

<b>Produkteigenschaften chemisch / physikalisch</b>					
Kriterien	Einheit	Minimum	Maximum	Prüfmethode	Untersuchungsfrequenz
pH-Wert			4		
aw-Wert					
Wassergehalt					
Brix					

<b>Deklarationsrelevante Verfahren</b>	
<input type="checkbox"/>	Blanchiert
<input type="checkbox"/>	Thermisiert
<input type="checkbox"/>	Pasteurisiert
<input type="checkbox"/>	In der Packung pasteurisiert
<input type="checkbox"/>	UHT
<input type="checkbox"/>	Sterilisiert
<input type="checkbox"/>	Homogenisiert
<input type="checkbox"/>	Andere? Welche
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	

<b>Sensorik</b>	
Aussehen	Gebundener Dressing mit sichtbaren Kräutern.
Geruch	Säure leicht spürbar.
Geschmack	Säure leicht spürbar
Zubereitung	Vor Gebrauch schütteln

<b>Vegetarischer Status</b>		
Das Produkt kann gem. Art. 40 LIV als		
• <b>vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
• <b>ovo - vegetarisch</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
• <b>lacto - vegetarisch</b>	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
• <b>vegan</b>	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
bezeichnet werden?		

<b>Angaben zu Speisesalz</b>		
Enthält das Produkt		
• Jodiertes Speisesalz	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
• Fluoriertes Speisesalz	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
• Meersalz	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

<b>Angaben zu Fetten / Oele</b>		
Enthält das Produkt Palmfett/ -öl	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn ja, wie hoch ist der Anteil an Palmfett/ -öl?	0.06 %	
Entspricht das verwendete Palmfett/ -öl den RSPO-Kriterien?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn ja, wie zertifiziert?		
<input checked="" type="checkbox"/> Segregation	<input type="checkbox"/> Identity Preserved	<input type="checkbox"/> Mass Balance
		<input type="checkbox"/> Book & Claim

<b>Angaben zu Eiern und Eiprodukten</b>		
Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus:	<input type="checkbox"/>	Freilandhaltung
	<input checked="" type="checkbox"/>	Bodenhaltung
	<input type="checkbox"/>	Andere:

<b>Angaben zu Fisch</b>		
Die verwendeten Fische /Fischprodukte stammen aus	<input type="checkbox"/>	aus Zucht
	<input type="checkbox"/>	Wildfang
	<input type="checkbox"/>	Andere:
		Fanggebiet:

<b>Fremdkörperdetektion</b>					
Werden die Produkte auf Fremdkörper detektiert?			<input checked="" type="checkbox"/> Ja		<input type="checkbox"/> Nein
Metalldetektor	<input checked="" type="checkbox"/>	Standort/Position	In-Line	<input checked="" type="checkbox"/>	Endprodukt <input type="checkbox"/>
Sieb	<input type="checkbox"/>				
Andere:					
	<input type="checkbox"/>				
	<input type="checkbox"/>				

**Gentechnologie**

Enthält das Produkt in einer Form **Gentechnologisch veränderte Inhaltstoffe** oder wurde unter Zuhilfenahme solcher hergestellt?  Ja  Nein

Wenn mit „ja“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:

**Bestrahlung**

Wurde bei diesem Produkt oder einer Zutat **ionisierende Strahlung** angewendet?  Ja  Nein

Wenn mit „ja“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:

**Nanotechnologie**

Wurde das Produkt oder Verpackung mittels **Nanotechnologie** hergestellt oder enthält es Nanopartikel?  Ja  Nein

Wenn mit „ja“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:

**Verpackungseigenschaften**

	Primärverpackung	Sekundärverpackung	Tertiärverpackung
Verpackungsmaterial (Bsp. PP, PET, Karton, etc.)	Flasche PET	Karton	
Mengen pro Verpackungseinheit	1 Flasche	6 Flaschen	

Wird die Verpackung begast (Schutzgas)?  Ja  Nein

Die Verpackung entspricht zum Zeitpunkt der Spezifikationsausstellung den aktuellen geltenden gesetzlichen Vorschriften.  Ja  Nein

Wenn mit „nein“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:

Eine Lebensmittelkonformitäts-Erklärung sowie Spezifikationen der Verpackungen können auf Verlangen vorgewiesen werden?  Ja  Nein

Wenn mit „nein“ beantwortet bitte Erklärung/Begründung angeben:

**Deklarationsvorschlag**

Zutaten: Wasser, Sonnenblumenöl, Tafellessig, Gemüsebouillon (Meersalz, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Gemüse [Zwiebeln, Karotten], Rapsöl, Gewürze), **Eigelzubereitung (Eigelb pasteurisiert, Speisesalz)**, modifizierte Stärke, Streuwürze (Geschmacksverstärker E621), **Senf**, Zucker, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Pfeffer

**Gewährleistung**

Mit der Unterschrift bestätigt die verantwortliche Person, dass das Produkt der schweizerischen Gesetzgebung entspricht und die gemachten Angaben nach Treu und Glauben richtig sind.

Die Informationen in diesem Datenblatt dienen zur Übersicht und können in Ausnahmefällen von den auf dem Produkt enthaltenen Informationen abweichen. In diesem Falle sind immer die Angaben auf dem Produkt massgebend.

Datum Spezifikationserstellung	21.04.23	Unterschrift	C. Spycher
--------------------------------	----------	--------------	------------

Druckdatum Spezifikation	21.04.23	Unterschrift	C. Spycher
--------------------------	----------	--------------	------------