

 aeschlimann-mühle ag	<h1>Spezifikation</h1>	Ausgabe vom: 01.01.23
		Seite: 1 von 5

Produktebezeichnung Halbweissmehl SGA **Art. Nr.** 2000

1. Allgemeine Angaben

Artikel Nr.	2000
Sachbezeichnung gemäss LGV	Halbweissmehl SGA
Produktkategorie	Getreideprodukte/Backmehle
Produktionsland/ Herkunft	Schweiz
Lieferant	aeschlimann-mühle ag
Adresse	Alleeweg 7, 4932 Lotzwil
Produzent	aeschlimann-mühle ag
Adresse	Alleeweg 7, 4932 Lotzwil
Telefon; Email	+41 62 916 10 10; info@aeschlimann-muehle.ch

2. Produktbeschreibung

2.1. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler
Geruch	arttypisch, neutral
Farbe	weiss

2.2. Lieferform / Verpackungsart

Verkaufseinheit	25kg Säcke, Big Bag, lose
Liefereinheit	Palettenweise
Gebindeart	600kg/Palette, Big Bag, lose
Verpackungsmaterial (Primärverpackung)	Papiersäcke, Synthetisches Lebensmittel-Gewebe (Big Bag)

2.3. Produktehandling

Transportbedingungen	trocken und gesichert
Lagerbedingungen	kühl und trocken, <18°C, <70% rel. Luftfeuchtigkeit
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	6 Monate
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	4 Monate
Datierungstyp	PA Nr, Tag/Monat/Jahr
Produktehandling (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)	

Produktebezeichnung Halbweissmehl SGA **Art. Nr.** 2000

3. Zusammensetzung

3.1. Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäss LKV)

- **Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufführen.**
- **Zutaten > 5%, namensgebende oder besonders hervorgehobene Zutaten mit % Angabe.**
- **Für Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. Fleisch-, Eier- Milchprodukte), sowie für Bio-Produkte ist die Herkunft anzugeben.**
- **Bei zusammengesetzten Zutaten > 5% müssen die Teilkomponenten aufgeführt werden.**

Zutaten	% Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Weizen SGA	100%	CH	

3.2. Deklaration von allergenen Zutaten (inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen, sowie Allergene die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können).

Kategorie	Ist im Produkt $\geq 1\text{g/kg}$ enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
Gluteinhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	x		
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		x	
Eier und daraus hergestellte Produkte		x	
Fische und daraus hergestellte Produkte		x	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		x	
Weichteile und daraus hergestellte Produkte		x	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		x	
Hartschalenobst wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte		x	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		x	
Senf		x	
Sulfite (E220-224/226-228)		x	
Lupinen		x	

Produktebezeichnung Halbweissmehl SGA **Art. Nr.** 2000

4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss	11.80 gr	KJ	1383.00
Kohlenhydrate	66.70 gr	Kcal	330.00
Zucker	0.50 gr		
Fett	1.30 gr		
gesättigte Fettsäuren	0.20 gr		
Salz	0.00 gr		

Werte sind berechnet: Grundlage: Pin-Backwaren des Deutschen Bäckerhandwerkes
 Werte sind analytisch bestimmt: Methode: _____

Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?
 Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig Ja Nein

Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil?
 Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig Ja Nein

Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?
 Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig Ja Nein

Ist das Produkt vegan / vegetabil?
 Keine Zutaten tierischer Herkunft Ja Nein

Mahlerzeugnisse aus Getreide sind nicht zum Rohverzehr geeignet und müssen vor dem Verzehr mit zweckmässigen Verfahren gut durcherhitzt (gebacken oder gekocht) werden.

5. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet

Artikelnummer Mindesthaltbarkeitsdatum Produktionscode

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar
 (Rohstoffe tierischen Ursprungs, Rohstoffe mit Risiko einer GVO-Kontamination etc.) Ja Nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert Ja Nein

6. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden Ja Nein

Sind für das Produkt CCP's definiert worden? Ja Nein

Wenn Ja: Eine Liste der CCP's liegt der Spezifikation bei wird auf Wunsch zugestellt kann eingesehen werden

Produktebezeichnung Halbweissmehl SGA **Art. Nr.** 2000

7. Mikrobiologische Kennzahlen

Werden am Produkt mikrobiologische Kontrollen durchgeführt? Ja Nein

Wenn Ja, was wird kontrolliert?

Mikroorganismus	Grenzwerte	Methode	Prüfintervall*
Aerobe mesophile Keime	1 x 10 ⁶	ISO 4833 (L011)	2
Escherichia coli	1 x 10 ²	ISO 16649-2 (L016)	2
Koagulasepositive Staphylokokken	1 x 10 ³	ISO 6888-2 mod.(L022)	2
präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 ³	ISO 7932 (L012)	2
Clostridium perfringens	1 x 10 ³	EN 13402 (L027)	2
Hefen	1 x 10 ³	SLMB 1411 (020)	2
Schimmelpilze	1 x 10 ⁴	SLMB 1411 (020)	2
Salmonella spp	nn in 25gr	ISO 6579 (L019)	2

*Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) alle 5 Monate, (3) auf Anweisung, (4)

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt Ja Nein

Die Untersuchungsberichte werden auf Wunsch zugestellt , ___x pro Jahr zugestellt , liegen jeder Lieferung bei

8. Chemische und physikalische Kennzahlen

Werden am Endprodukt chemische / physikalische Kontrollen durchgeführt? Ja Nein

Wenn Ja, was wird kontrolliert?

Untersuchter Stoff	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*

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

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt Ja Nein

Die Untersuchungsberichte werden auf Wunsch zugestellt , ___x pro Jahr zugestellt , liegen jeder Lieferung bei

9. GVO / Bestrahlung

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt? Ja Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden? Ja Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen welche gentechnisch verändert wurden? Ja Nein

Wie garantieren Sie, dass Ihr Produkt im Sinne der schweizerischen Gesetzgebung GVO-frei ist?

Zertifikate werden auf Wunsch zugestellt, werden ___x pro Jahr zugestellt, liegen jeder Lieferung bei

Analysen werden auf Wunsch zugestellt, werden ___x pro Jahr zugestellt, liegen jeder Lieferung bei

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt Ja Nein

Methode: _____

Der Rohstoff ist garantiert vom Lieferanten GVO-frei.

 aeschlimann-mühle ag	Spezifikation	Ausgabe vom: 01.01.23 Seite: 5 von 5
--	----------------------	---

Produktebezeichnung Halbweissmehl SGA Art. Nr. 2000

10. Bestätigung

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version (inkl. den bestehenden resp. kommenden Ergänzungen/Änderungen).

Ort / Datum: Lotzwil / 01.01.2023

Firmenstempel / Unterschrift:



Peter Aeschlimann

Mitgeltende Beilagen: