DOK-Nr.	TAC-020004	Prozess	02 Qualitätsmanagement	
Spezifikation			Geltungsbereich:	

Produktinformation	
Artikelnummer	2276
Produktbezeichnung:	CHOYA Sake 14.5% Vol. Alc.
Sachbezeichnung (gemäss Lebensmittelrecht)	Sake
Produktionsland	Japan
Sensorik	Helle, klare Farbe, Geruch typisch für Sake
Einheit	6x750ml

Lieferanteninformation	
Name	The Asia Company SA
Adresse	Frankfurt-Strasse 38
PLZ/Ort	4142 Münchenstein
Telefonnummer	061 337 80 40
E-Mail	info@theasiacompany.ch
Kontaktperson	Paolo Mazzola

Sind Lieferant und Hersteller identisch ☐ ja ☒ nein
Bitte eintragen, falls der Lieferant nicht identisch mit dem Hersteller/Produzent ist.

Zertifizierungen

Produktionsbetrieb		
	Ja	Nein
BRC Food	☐	☒
IFS Food	☐	☒
ISO 9001	☐	☒
ISO 14001	☐	☒
ISO 22000	☐	☒
FSSC 22000	☐	☒
andere		
HACCP	☐	☒
GLOBAL G.A.P.	☐	☒

Produkt		
	Ja	Nein
Suisse Garantie	☐	☒
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐

Zutatenliste

Zutaten	Anteil (%)	Herkunftsland
Reis		Japan
Wasser		Japan
Koji (Hefe)		Japan

Zusätzlich bei Fisch / Krebs- und Weichtieren:

☐ aus Zucht ☐ Wildfang ☐ Binnenfischerei

Bei Wildfang und Binnenfischerei:
Fanggeräte-Kategorie*:
Einzelbezeichnung des Fangerätes*:

*gemäss Verordnung (EU) über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur Nr. 1379/20

Fleisch	Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.	☐
	Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.	☐
Eier:	Aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung.	☐

Deklarationsvorschlag

Vegetarierkennzeichnung			
	Ja	Nein	
ovo-lacto-vegetarisch	☒	☐	keine Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von Milch(-bestandteilen), Eier(-bestandteilen) und Honig
ovo-vegetarisch	☒	☐	keine Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von Eier(-bestandteilen) und Honig
lacto-vegetarisch	☒	☐	keine Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von Milch(-bestandteilen) und Honig
vegan	☒	☐	keine Zutaten tierischer Herkunft

Nährwerte

	Pro 100ml	Einheit
Energie	98/406	kJ / kcal
Fett		g
davon gesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate	4.1	g
davon Zucker	4.1	g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)		g
Protein		g
Salz		g

Nährwerte basieren auf	☒	Nettogewicht	☐	Abtropfgewicht
Basieren die Nährwerte auf Analysen?	☒	Ja	☐	Nein

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist gewährleistet anhand:
☐ Chargencode / Lot ☒ Haltbarkeitsdatum anderes: ☐

Allergene

Allergen (inkl. daraus gewonnene Erzeugnisse)	Direkte Verarbeitung in der Rezeptur?		Kann Kreuzkontamination im Produkt ausgeschlossen werden?	
	Nein	Ja	Ja	Nein
glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)	☒	☐	☒	☐
Gluten	☒	☐	☒	☐
Krebstiere	☒	☐	☒	☐
Eier	☒	☐	☒	☐
Fische	☒	☐	☒	☐
Erdnüsse	☒	☐	☒	☐
Sojabohnen	☒	☐	☒	☐
Milch (Milchprotein)	☒	☐	☒	☐
Milch (Laktose)	☒	☐	☒	☐
Hartschalenobst (Nüsse)	☒	☐	☒	☐
Mandeln	☒	☐	☒	☐
Haselnüsse	☒	☐	☒	☐
Walnüsse (Baumnüsse)	☒	☐	☒	☐
Cashewnüsse	☒	☐	☒	☐
Pecannüsse	☒	☐	☒	☐
Paranüsse	☒	☐	☒	☐
Pistazien	☒	☐	☒	☐
Macadamia- und Queenslandnüsse	☒	☐	☒	☐
Sellerie	☒	☐	☒	☐
Senf	☒	☐	☒	☐
Sesamsamen	☒	☐	☒	☐
Schwefeldioxid und Sulfite	☒	☐	☒	☐
Lupinen	☒	☐	☒	☐
Weichtiere	☒	☐	☒	☐

Produktionsverfahren	
deklarationsrelevante Verfahren	☐ Ja ☒ Nein
Falls ja, welche:	☐ homogenisiert
☐ blanchiert	☐ geräuchert
☐ thermisiert	☐ durchgegart
☐ pasteurisiert	☐ vorfrittiert
☐ in der Packung pasteurisiert	☐ gepökelt
☐ hochpasteurisiert	☐ paniert
☐ UHT-erhitzt	☐ aus zerkleinertem Fleisch geformt
☐ sterilisiert	☐ aufgetautes Produkt
☐ in der Packung sterilisiert	☐ gefriergetrocknet
☐ andere, welche?: Begasung	☐ konzentriert
	☐ mit Ozon behandelt

Kurzbeschreibung der Herstellung

10. GVO / Bestrahlung / Nanotechnologie

Wird das gelieferte Produkt in irgendeiner Haupt- oder Vorstufe aus gentechnisch veränderten Rohstoffen oder Bakterienstämmen gewonnen (inkl. Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen, Verarbeitungshilfsstoffe oder Carry Over von Vorlieferanten)?	☐ Ja	☒ Nein
Wenn **JA**, welche: Ist gentechnisch verändertes Erbgut im Produkt enthalten?	☐ Ja	☒ Nein
Wenn **JA**, betroffene Bestandteile: Werden bei der Herstellung eines Bestandteiles Enzyme oder andere biotechnologische Funktionsstoffe aus GVO's eingesetzt?	☐ Ja	☒ Nein
Wenn **JA**, betroffene Bestandteile: Machen Sie PCR-Analysen, um die GVO-Freiheit des Produktes zu bestätigen?	☐ Ja	☒ Nein
Wenn **JA**: Bitte PCR-Analysen zustellen. Ist die Kennzeichnung gem. VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 notwendig?	☐ Ja	☒ Nein
Dieses Produkt ist mit ionisierenden Strahlen behandelt.	☐ Ja	☒ Nein
Dieses Produkt enthält Zutaten die mit ionisierenden Strahlen behandelt sind.	☐ Ja	☒ Nein
Wenn **JA**: Bitte Zutat angeben: Dieses Produkt enthält Zutaten welche mit Nanotechnologie hergestellt wurden.	☐ Ja	☒ Nein
Wenn **JA:** Bitte in der Zutatenliste die Zutat mit „NANO" ergänzen!	☐ Ja	☒ Nein

Primärverpackung	
Verpackungsart:	**Flasche**
Verpackungsmaterial:	Glase
EAN-Code	4017871800031

Sekundärverpackung	
Verpackungsart:	**Kiste**
Verpackungsmaterial:	Karton
EAN-Code	4017871800048

Transport / Lagerung / Haltbarkeit

Transport

☒ ungekühlt	☐ Luftfeuchtigkeit 60-80 %rF
☐ gekühlt <5°C	
☐ tiefgekühlt <-18°C	
☐ 4 - 8°C	

Lagerung

☒ ungekühlt bei Raumtemperatur	☐ Luftfeuchtigkeit 60-80 %rF
☐ gekühlt <2°C	☐ lichtgeschützt aufbewahren
☐ gekühlt <5°C	
☐ tiefgekühlt <-18°C	
☐	

Haltbarkeit ab Produktion	
Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung	
Haltbarkeit und Lagertemperatur **nach dem Öffnen** (sofern relevant)	Nach dem Öffnen kühl und trocken lagern und möglichst schnell verbrauchen

Das Produkt muss in allen Belangen dem Lebensmittelrecht der Schweiz bzw. der Europäischen Union (EU) entsprechen. Insbesondere gilt dies auch in Bezug auf Kontaminanten, Mikrobiologie, Allergene, Zusatzstoffe, Gentechnisch veränderte Organismen (GVO), Gewichte / Volumen der Fertigpackung sowie Anforderungen an die Verpackung (Migration).

Dieses Dokument wurde maschinell erzeugt und ist daher ohne Unterschrift gültig.