


DOK-Nr.	TAC-020004	Prozess	02 Qualitätsmanagement	 THE ASIA COMPANY <small>SA</small>
Spezifikation			Geltungsbereich:	

Produktinformation	
Artikelnummer	2401
Artikelnummer Lieferant	
Produktbezeichnung:	OISHI Grüntee Honig & Zitrone
Sachbezeichnung (gemäss Lebensmittelrecht)	OISHI Grüntee Honig & Zitrone
Produktionsland	Thailand
Sensorik	Grüntee
Einheit	24x500ml

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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IFS Food	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO 9001	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO 14001	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO 22000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FSSC 22000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
andere		
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GLOBAL G.A.P.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Produkt	Ja	Nein
Suisse Garantie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Zutatenliste

Identitätskennzeichen

Zutaten	%	Herkunftsland
Grüntee	85.2	
Fructose	9.5	
Zucker	5	
Zitronensaft	0.003	
Honig	0.0025	
E296 E330 E452 E300	0.156	
Geschmacksverstärker	0.0745	

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

Green tea 85.2%, Fructose, Sugar, Lemon juice (from Lemon concentrate) 0.003%, , Honey 0.0025%, Acidity regulator (E296, E330, E452(i)), Antioxidant (E300), flavouring.

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

Vegetarierkennzeichnung			
	Ja	Nein	
ovo-lacto-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	keine Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von Milch(-bestandteilen), Eier(-bestandteilen) und Honig
ovo-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	keine Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von Eier(-bestandteilen) und Honig
lacto-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	keine Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von Milch(-bestandteilen) und Honig
vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	keine Zutaten tierischer Herkunft


Nährwerte

	Pro 100g	Einheit
Energie	201/48	kJ / kcal
Fett	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrate	12	g
davon Zucker	12	g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	0	g
Protein	0	g
Salz	0.02	g

Nährwerte basieren auf	<input type="checkbox"/>	Nettogewicht	<input type="checkbox"/>	Abtropfgewicht
Basieren die Nährwerte auf Analysen?	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein

Rückverfolgbarkeit


Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist gewährleistet anhand:		
<input type="checkbox"/> Chargencode / Lot	<input type="checkbox"/> Haltbarkeitsdatum	anderes: <input type="checkbox"/>

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

Allergene

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

Bemerkungen:

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

Mikrobiologie

	Grenzwert	Einheit	Messmethode
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n. in g	---	
<i>Salmonella</i>	n.n. in g	---	
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)			
Aerobe mesophile Keime		KBE/g	
<i>Enterobacteriaceae</i>		KBE/g	
Koagulasepositive Staphylokokken		KBE/g	
<i>Escherichia coli</i>		KBE/g	
<i>Bacillus cereus</i>		KBE/g	
Hefen		KBE/g	
Schimmelpilze		KBE/g	

KBE = Koloniebildende Einheit

n.n. = nicht nachweisbar


ODER

Kommerziell steril

Chemisch-physikalische Daten

	Sollwert	min.	max.	Einheit	Methode
pH				---	
Brix / Refraktion				°Bx	
Trockensubstanz				%	
Wassergehalt				%	
aw-Wert				---	
Gesamtsäure / organische Säure				g/kg	
Grösse				cm	


	Nein	Ja	
unter Schutzatmosphäre abgepackt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schutzgas: Restsauerstoffgehalt: max. %
aseptisch verpackt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
vakuumiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

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

Kurzbeschreibung der Herstellung
Schwarzeteublätter+Grünteublätter werden im Wasser gekocht. Sterilisation und Abfüllen.

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)?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn JA , welche: Ist gentechnisch verändertes Erbgut im Produkt enthalten?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn JA , betroffene Bestandteile: Werden bei der Herstellung eines Bestandteiles Enzyme oder andere biotechnologische Funktionsstoffe aus GVO's eingesetzt?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn JA , betroffene Bestandteile: Machen Sie PCR-Analysen, um die GVO-Freiheit des Produktes zu bestätigen?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Wenn JA : Bitte PCR-Analysen zustellen.	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Ist die Kennzeichnung gem. VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 notwendig?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Dieses Produkt ist mit ionisierenden Strahlen behandelt.	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Dieses Produkt enthält Zutaten die mit ionisierenden Strahlen behandelt sind.	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn JA : Bitte Zutat angeben:	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Dieses Produkt enthält Zutaten welche mit Nanotechnologie hergestellt wurden.	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn JA : Bitte in der Zutatenliste die Zutat mit „NANO“ ergänzen!	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein

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

Primärverpackung	
Verpackungsart:	Flasche
Verpackungsmaterial:	PET

Sekundärverpackung	
Verpackungsart:	Kartonkiste
Verpackungsmaterial:	Karton

Transport / Lagerung / Haltbarkeit

Transport

<input checked="" type="checkbox"/> ungekühlt	<input type="checkbox"/> Luftfeuchtigkeit 60-80 %rF
<input type="checkbox"/> gekühlt <5°C	
<input type="checkbox"/> tiefgekühlt <-18°C	
<input type="checkbox"/> 4 - 8°C	

Lagerung

<input checked="" type="checkbox"/> ungekühlt bei Raumtemperatur	<input type="checkbox"/> Luftfeuchtigkeit 60-80 %rF
<input type="checkbox"/> gekühlt <2°C	<input type="checkbox"/> lichtgeschützt aufbewahren
<input type="checkbox"/> gekühlt <5°C	
<input type="checkbox"/> tiefgekühlt <-18°C	
<input type="checkbox"/>	

Haltbarkeit ab Produktion	12
Mindestreifezeit bei Anlieferung	
Haltbarkeit und Lagertemperatur nach dem Öffnen (sofern relevant)	1Tag

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.

Münchenstein, 18.02.2021

The Asia Company S.A.