


DOK-Nr.	TAC-020004	Prozess	02 Qualitätsmanagement	
<b>Spezifikation</b>		Geltungsbereich:		

Produktinformation	
Artikelnummer	3048
Produktbezeichnung:	COF Jiangxi Reis Vermicelli XL
Sachbezeichnung (gemäss Lebensmittelrecht)	Reisnudeln
Produktionsland	China
Sensorik	Reisnudeln, getrocknet
Einheit	60x400gr

Lieferanteninformation	
Name	The Asia Company SA
Adresse	Frankfurt-Strasse 38
PLZ/Ort	4142 Münchenstein
Telefonnummer	061 337 80 40
E-Mail	<a href="mailto:info@theasiacompany.ch">info@theasiacompany.ch</a>
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IFS Food	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO 9001	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO 14001	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO 22000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FSSC 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
andere		
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GLOBAL G.A.P.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Produkt	Ja	Nein
Suisse Garantie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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	
<b>Spezifikation</b>			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	1461 / 350	kJ / kcal
Fett	0.9	g
davon gesättigte Fettsäuren	0.4	g
Kohlenhydrate	78	g
davon Zucker	0.1	g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)		g
Protein	7.3	g
Salz		g

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


### Rückverfolgbarkeit

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

DOK-Nr.	TAC-020004	Prozess	02 Qualitätsmanagement	
<b>Spezifikation</b>			Geltungsbereich:	

### 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)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch (Milchprotein)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch (Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hartschalenobst (Nüsse)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mandeln	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haselnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Walnüsse (Baumnüsse)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cashewnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pecannüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Paranüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pistazien	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Macadamia- und Queenslandnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

DOK-Nr.	TAC-020004	Prozess	02 Qualitätsmanagement	
<b>Spezifikation</b>		Geltungsbereich:		

Produktionsverfahren	
deklarationsrelevante Verfahren	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Falls ja, welche:	<input type="checkbox"/> homogenisiert
<input type="checkbox"/> blanchiert	<input type="checkbox"/> geräuchert
<input checked="" type="checkbox"/> thermisiert	<input type="checkbox"/> durchgegart
<input type="checkbox"/> pasteurisiert	<input type="checkbox"/> vorfrittirt
<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
<b>Auswahl der Materialien → Reis reinigen → Mischen → Rühren → Formen → Hochdruckkompression → Erhitzen (auf 120 °C) → Trocknen → Kühlen → Abwiegen → Abpacken → Abschlussinspektion</b>

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 <b>JA</b> , welche: Ist gentechnisch verändertes Erbgut im Produkt enthalten?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn <b>JA</b> , 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 <b>JA</b> , betroffene Bestandteile: Machen Sie PCR-Analysen, um die GVO-Freiheit des Produktes zu bestätigen?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn <b>JA</b> : Bitte PCR-Analysen zustellen.	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Ist die Kennzeichnung gem. VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 notwendig?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" 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 <b>JA</b> : 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 <b>JA</b> : 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	
<b>Spezifikation</b>			Geltungsbereich:	

<b>Primärverpackung</b>	
Verpackungsart:	<b>Plastik Beutel</b>
Verpackungsmaterial:	OPP + CPP
EAN-Code	4891098000289

<b>Sekundärverpackung</b>	
Verpackungsart:	<b>Karton Kiste</b>
Verpackungsmaterial:	Karton
EAN-Code	

### Transport / Lagerung / Haltbarkeit

#### Transport

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

Haltbarkeit ab Produktion	540 Tage
Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung	90 Tage
Haltbarkeit und Lagertemperatur <b>nach dem Öffnen</b> (sofern relevant)	7 Tage bei 20 °C

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.