


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

Produktinformation	
Artikelnummer	3225
Produktbezeichnung:	PHOENIX Backpulver
Sachbezeichnung (gemäss Lebensmittelrecht)	Backpulver
Produktionsland	GB
Sensorik	Weisses Pulver
Einheit	10x1.5kg


Lieferanteninformation	
Name	The Asia Company S.A.
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 checked="" type="checkbox"/>
IFS Food	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO 9001	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO 14001	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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	
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	1524 / 359	kJ / kcal
Fett	1.2	g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2	g
Kohlenhydrate	76	g
davon Zucker	1.3	g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	3.1	g
Protein	10	g
Salz	0.9	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	
Spezifikation			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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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	
Spezifikation		Geltungsbereich:		

Produktionsverfahren	
deklarationsrelevante Verfahren	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" 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"/> 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

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 checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn JA : 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 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:	Papiertüte
Verpackungsmaterial:	Papier
EAN-Code	8855591009169

Sekundärverpackung	
Verpackungsart:	Kiste
Verpackungsmaterial:	Karton
EAN-Code	8855591009176

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	9 Monate
Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung	90 Tage
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.