


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

Produktinformation	
Artikelnummer	3300
Produktbezeichnung:	GOGI Tempuramehl
Sachbezeichnung (gemäss Lebensmittelrecht)	Tempura-Mischung
Produktionsland	Thailand
Sensorik	Weisses Mehl
Einheit	72x150gr

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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
FSSC 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
andere		
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Zutatenliste

Zutaten	Anteil (%)	Herkunftsland
Weizenmehl	88	Thailand
Tapioka Stärke	4.8	Thailand
Modifizierte Stärke	3	Thailand
Backpulver	3	Thailand
Geschmacksverstärker	0.8	Thailand
Salz	0.4	Thailand

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.	<input type="checkbox"/>
	Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.	<input type="checkbox"/>
Eier:	Aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung.	<input type="checkbox"/>

Deklarationsvorschlag

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	1431 / 342	kJ / kcal
Fett	1.3	g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3	g
Kohlenhydrate	68	g
davon Zucker	0	g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	2.8	g
Protein	13	g
Salz	1.4	g

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

Rohmaterial -> Mischen -> Abfüllen -> Abpacken

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!

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

Primärverpackung	
Verpackungsart:	Plastikbeutel
Verpackungsmaterial:	MPET
EAN-Code	8850180040011

Sekundärverpackung	
Verpackungsart:	Karton
Verpackungsmaterial:	Karton
EAN-Code	18850180040018

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	720 Tage
Mindestestlaufzeit bei Anlieferung	90 Tage
Haltbarkeit und Lagertemperatur nach dem Öffnen (sofern relevant)	30 Tage bei 5°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.