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

Produktinformation	
Artikelnummer	3305
Produktbezeichnung:	NISSIN WELNA Tempuramehl 600g
Sachbezeichnung (gemäss Lebensmittelrecht)	Tempuramehl
Produktionsland	Japan
Sensorik	leicht, mild
Einheit	15x600gr

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	☐	☒
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
Weizenmehl	87.5	Japan
Stärke (Modifizierte Stärke, Backpulver, Farbstoff (E101, E160b))		

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

*Lagerung: Bitte vor direkter Sonneneinstrahlung, hohen Temperaturen und Feuchtigkeit geschützt lagern.
*Nach dem Öffnen, um Gesundheitsschäden durch Insekten zu vermeiden, den Beutel mit einem Gummiband fest zubinden, im Kühlschrank aufbewahren und so schnell wie möglich aufbrauchen.

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 100g	Einheit
Energie	1485 / 355	kJ / kcal
Fett	1.4	g
davon gesättigte Fettsäuren	0.29	g
Kohlenhydrate	76.8	g
davon Zucker	0.3	g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	3.1	g
Protein	8.7	g
Salz	0.51	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

Rohstoffe → Messen → Sieben → Mischen und Homogenisieren → Abfüllen/Versiegeln → Metalldetektion → Röntgenprüfung auf Fremdkörper → Gewichtskontrolle → Verpacken in Wellpappkartons → Gewichtskontrolle → Lagern → Versand.

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. Wenn **JA**: Bitte Zutat angeben:	☐ Ja	☒ Nein
Dieses Produkt enthält Zutaten welche mit Nanotechnologie hergestellt wurden. Wenn **JA:** Bitte in der Zutatenliste die Zutat mit „NANO" ergänzen!	☐ Ja	☒ Nein

Primärverpackung	
Verpackungsart:	**Plastik-Beutel**
Verpackungsmaterial:	Polypropylen, Polyethene, Nylon
EAN-Code	4902110314564

Sekundärverpackung	
Verpackungsart:	**Kiste**
Verpackungsmaterial:	Karton
EAN-Code	14902110314561

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	450 Tage
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.