

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

Produktinformation	
Artikelnummer	3868
Produktbezeichnung:	NITTAYA Currypaste Gelb
Sachbezeichnung (gemäss Lebensmittelrecht)	Gelbe Currypaste
Produktionsland	Thailand
Sensorik	Gelbliche Currypaste, um Curry zu kochen
Einheit	10x1kg

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	☒	☐
IFS Food	☐	☒
ISO 9001	☐	☒
ISO 14001	☐	☒
ISO 22000	☐	☒
FSSC 22000	☐	☒
andere		
HACCP	☒	☐
GLOBAL G.A.P.	☒	☐

Produkt	Ja	Nein
Suisse Garantie	☐	☒
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐

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

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	359 / 85	kJ / kcal
Fett	1.7	g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7	g
Kohlenhydrate	11	g
davon Zucker	11	g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	-	g
Protein	6.4	g
Salz	12.1	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: ☐

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)	☒	☐	☒	☐
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	☒	☐	☒	☐

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

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

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:	Beutel
Verpackungsmaterial:	Plastik
EAN-Code	8855237000253

Sekundärverpackung	
Verpackungsart:	Karton
Verpackungsmaterial:	Papier
EAN-Code	18855237000250

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	Tage: 540
Mindestreifezeit bei Anlieferung	Tage: 90
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.