

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

Produktinformation	
Artikelnummer	4730
Produktbezeichnung:	MORI-NU Tofu fest
Sachbezeichnung (gemäss Lebensmittelrecht)	Sojaproteinblock (Tofu), fest
Produktionsland	USA
Sensorik	Weiss bis helles Gelb, frischer Sojageschmack, fest-cremig
Einheit	12x307gr

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	☐	☒
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐
	☐	☐

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

Zutatenliste

Zutaten	Anteil (%)	Herkunftsland
Wasser		
SOJABOHNEN	18.9	
ISOLIERTES SOJAPROTEIN	2.0	
Säureregulator (E575)		
Festigungsmittel (E509)		

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

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

Spezielle Diäten			
	Ja	Nein	
Glutenfrei	☒	☐	Siehe Allergenliste auf Seite 4

Nährwerte		
	Pro 100g	Einheit
Energie	247 / 59	kJ / kcal
Fett	2.5	g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5	g
Kohlenhydrate	1.2	g
davon Zucker	0.8	g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	k.A.	g
Protein	7.4	g
Salz	0.07	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?

Wenn **JA**: Bitte PCR-Analysen zustellen.

☐ Ja ☒ Nein

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

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

Primärverpackung	
Verpackungsart:	Tetra
Verpackungsmaterial:	Polyethylen, Papier, Polyethylen, Aluminium, Polyethylen
EAN-Code	1240000017717

Sekundärverpackung	
Verpackungsart:	Kartonkiste
Verpackungsmaterial:	Karton
EAN-Code	11240000017714

Abmessungen		
	Primärverpackung	Sekundärverpackung
Länge (cm)	4.06	12.7
Breite (cm)	11.94	25.73
Höhe (cm)	6.35	13.97
Bruttogewicht (kg)		
Nettogewicht (kg)	0.307	

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

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	454 Tage
Mindestreifezeit bei Anlieferung	90 Tage
Haltbarkeit und Lagertemperatur nach dem Öffnen (sofern relevant)	2 Tage im Kühlschrank

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.