

 <b>aeschlimann-mühle ag</b>	<h1>Spezifikation</h1>	Ausgabe vom: 01.01.23
		Seite: 1 von 5

**Produktebezeichnung** Ruchmehl SGA **Art. Nr.** 3000

## 1. Allgemeine Angaben

<b>Artikel Nr.</b>	3000
<b>Sachbezeichnung gemäss LGV</b>	Ruchmehl SGA
<b>Produktkategorie</b>	Getreideprodukte/Backmehle
<b>Produktionsland/ Herkunft</b>	Schweiz
<b>Lieferant</b>	aeschlimann-mühle ag
<b>Adresse</b>	Alleeweg 7, 4932 Lotzwil
<b>Produzent</b>	aeschlimann-mühle ag
<b>Adresse</b>	Alleeweg 7, 4932 Lotzwil
<b>Telefon; Email</b>	+41 62 916 10 10; info@aeschlimann-muehle.ch

## 2. Produktbeschreibung

### 2.1. Sensorische Merkmale

Qualitätsrelevante sensorische Merkmale (z.B. Aussehen, Geschmack, Konsistenz etc.).

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler
Geruch	arttypisch, neutral
Farbe	Weiss mit braunen Stippen

### 2.2. Lieferform / Verpackungsart

<b>Verkaufseinheit</b>	25kg Säcke, Big Bag, lose
<b>Liefereinheit</b>	Palettenweise
<b>Gebindeart</b>	600kg/Palette, Big Bag, lose
<b>Verpackungsmaterial (Primärverpackung)</b>	Papiersäcke, Synthetisches Lebensmittel-Gewebe (Big Bag)

### 2.3. Produktehandling

<b>Transportbedingungen</b>	trocken und gesichert
<b>Lagerbedingungen</b>	kühl und trocken, <18°C, <70% rel. Luftfeuchtigkeit
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)</b>	6 Monate
<b>Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)</b>	4 Monate
<b>Datierungstyp</b>	PA Nr, Tag/Monat/Jahr
<b>Produktehandling (wichtige Hinweise für die Weiterverarbeitung)</b>	

**Produktebezeichnung** Ruchmehl SGA **Art. Nr.** 3000

### 3. Zusammensetzung

#### 3.1. Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäss LKV)

- **Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufführen.**
- **Zutaten > 5%, namensgebende oder besonders hervorgehobene Zutaten mit % Angabe.**
- **Für Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. Fleisch-, Eier- Milchprodukte), sowie für Bio-Produkte ist die Herkunft anzugeben.**
- **Bei zusammengesetzten Zutaten > 5% müssen die Teilkomponenten aufgeführt werden.**

Zutaten	% Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Weizen SGA	100%	CH	

#### 3.2. Deklaration von allergenen Zutaten (inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen, sowie Allergene die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können).

Kategorie	Ist im Produkt > 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
<b>Gluteinhaltiges Getreide</b> wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	x		
<b>Milch</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		x	
<b>Eier</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Fische</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Weichteile</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Hartschalenobst</b> wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Produkte		x	
<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		x	
<b>Senf</b>		x	
<b>Sulfite</b> (E220-224/226-228)		x	
<b>Lupinen</b>		x	

**Produktebezeichnung** Ruchmehl SGA **Art. Nr.** 3000

## 4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss	11.20 gr	KJ	1398.00
Kohlenhydrate	67.20 gr	Kcal	334.00
Zucker	0.60 gr		
Fett	1.80 gr		
gesättigte Fettsäuren	0.30 gr		
Salz	0.00 gr		

**Werte sind berechnet:** Grundlage: Pin-Backwaren des Deutschen Bäckerhandwerkes  
 **Werte sind analytisch bestimmt:** Methode: \_\_\_\_\_

**Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?**  
Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig  Ja  Nein

**Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil?**  
Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig  Ja  Nein

**Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?**  
Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig  Ja  Nein

**Ist das Produkt vegan / vegetabil?**  
Keine Zutaten tierischer Herkunft  Ja  Nein

**Mahlerzeugnisse aus Getreide sind nicht zum Rohverzehr geeignet und müssen vor dem Verzehr mit zweckmässigen Verfahren gut durcherhitzt (gebacken oder gekocht) werden.**

## 5. Rückverfolgbarkeit

**Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet**

Artikelnummer  Mindesthaltbarkeitsdatum  Produktionscode

**Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar**  
(Rohstoffe tierischen Ursprungs, Rohstoffe mit Risiko einer GVO-Kontamination etc.)  Ja  Nein

**Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert**  Ja  Nein

## 6. Qualitätssicherung / HACCP

**Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden**  Ja  Nein

**Sind für das Produkt CCP's definiert worden?**  Ja  Nein

Wenn Ja: Eine Liste der CCP's liegt der Spezifikation bei  wird auf Wunsch zugestellt  kann eingesehen werden

**Produktebezeichnung** Ruchmehl SGA **Art. Nr.** 3000

### 7. Mikrobiologische Kennzahlen

Werden am Produkt mikrobiologische Kontrollen durchgeführt?  Ja  Nein

Wenn Ja, was wird kontrolliert?

Mikroorganismus	Grenzwerte	Methode	Prüfintervall*
Aerobe mesophile Keime	1 x 10 <sup>6</sup>	ISO 4833 (L011)	2
Escherichia coli	1 x 10 <sup>2</sup>	ISO 16649-2 (L016)	2
Koagulasepositive Staphylokokken	1 x 10 <sup>3</sup>	ISO 6888-2 mod.(L022)	2
präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 <sup>3</sup>	ISO 7932 (L012)	2
Clostridium perfringens	1 x 10 <sup>3</sup>	EN 13402 (L027)	2
Hefen	1 x 10 <sup>3</sup>	SLMB 1411 (020)	2
Schimmelpilze	1 x 10 <sup>4</sup>	SLMB 1411 (020)	2
Salmonella spp	nn in 25gr	ISO 6579 (L019)	2

\*Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) alle 5 Monate, (3) auf Anweisung, (4)

Mikroorganismus	Grenzwerte	Methode	Prüfintervall*
Aerobe mesophile Keime	1 x 10 <sup>6</sup>	ISO 4833 (L011)	2
Escherichia coli	1 x 10 <sup>2</sup>	ISO 16649-2 (L016)	2
Salmonella spp	nn in 25gr	ISO 6579 (L019)	2
Schimmelpilze	1 x 10 <sup>4</sup>	SLMB 1411 (020)	2
Hefen	1 x 10 <sup>3</sup>	SLMB 1411 (020)	2
Enterobacteriaceae	1 x 10 <sup>6</sup>	ISO21528-2	2

\*Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) alle 5 Monate, (3) auf Anweisung, (4)

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt  Ja  Nein

Die Untersuchungsberichte werden auf Wunsch zugestellt , \_\_\_x pro Jahr zugestellt , liegen jeder Lieferung bei

### 8. Chemische und physikalische Kennzahlen

Werden am Endprodukt chemische / physikalische Kontrollen durchgeführt?  Ja  Nein

Wenn Ja, was wird kontrolliert?

Untersuchter Stoff	Soll - Wert / Toleranzwert	Methode	Prüfintervall*

\*Prüfintervall: (1) jede Charge, (2) x pro Jahr, (3) auf Anweisung, (4)

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt  Ja  Nein

Die Untersuchungsberichte werden auf Wunsch zugestellt , \_\_\_x pro Jahr zugestellt , liegen jeder Lieferung bei

### 9. GVO / Bestrahlung

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?  Ja  Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden?  Ja  Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen welche gentechnisch verändert wurden?  Ja  Nein

Wie garantieren Sie, dass Ihr Produkt im Sinne der schweizerischen Gesetzgebung GVO-frei ist?

**Zertifikate**  werden auf Wunsch zugestellt,  werden x pro Jahr zugestellt,  liegen jeder Lieferung bei

**Analysen**  werden auf Wunsch zugestellt,  werden x pro Jahr zugestellt,  liegen jeder Lieferung bei

Die Analysen werden durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt  Ja  Nein

 aeschlimann-mühle ag	<b>Spezifikation</b>	Ausgabe vom: 01.01.23 Seite: 5 von 5
--	----------------------	---

**Produktebezeichnung** Ruchmehl SGA **Art. Nr.** 3000

**Methode:** \_\_\_\_\_

Der Rohstoff ist garantiert vom Lieferanten GVO-frei.

## 10. Bestätigung

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version (inkl. den bestehenden resp. kommenden Ergänzungen/Änderungen).

Ort / Datum: Lotzwil / 01.01.2023

Firmenstempel / Unterschrift:



Peter Aeschlimann

Mitgeltende Beilagen: