

Stammdaten

Artikel-Nummer von _____
 Artikel-Bezeichnung Lieferant _____
 Artikel-Nummer Lieferant _____
 Artikel-Nummer Hersteller _____

Lieferanten-Angaben

Name _____
 Strasse _____
 Postleitzahl _____
 Ort _____
 Land _____
 Telefon _____
 E-Mail _____
 Internetadresse _____

Zertifizierungs-Standard vom Lieferanten

Zertifizierungs-Standard	Zertifiziert	Bemerkungen
ISO 9001		_____
ISO 14001		_____
HACCP		_____

Hersteller-Angaben

Name _____
 Strasse _____
 Postleitzahl _____
 Ort _____
 Land _____
 Telefon _____
 E-Mail _____
 Internetadresse _____

Zertifizierungs-Standard vom Hersteller

Zertifizierungs-Standard	Zertifiziert	Bemerkungen
ISO 9001		_____
ISO 14001		_____
HACCP		_____

Verkehrsbezeichnung / Sachbezeichnung / Produktbezeichnung

	Land	Bezeichnung
Rechtliche Produktbezeichnung für	Deutschland	_____
Weitere empfohlene Bezeichnung für	Großbritannien	_____
Produktbezeichnung gemäß	Codex Alimentarius	_____

Zusammensetzung

Auflistung der Komponenten (in mengenmäßig absteigender Folge)

Zutaten / Zusatzstoffe	Ergänzung	Anteil in [%]	E-Nr.	Ursprungs-Land
Total		0.000		

Chemische Charakterisierung

CAS-Nummer _____
 EINECS-Nummer _____

Gefährliche Substanz gemäß folgenden Richtlinien / Verordnungen (und deren Anhänge)?

67/548/EWG _____
 1999/45/EG _____
 2001/58/EG _____

Label		
Biologisch		
Label	Zertifiziert	Details (z.B. Zertifizierungsstelle, Qualität, ID-Nr., etc.)
EU-Bio-Logo Bio Suisse Knospe		_____
Fairer Handel		
Label	Zertifiziert	Details (z.B. Zertifizierungsstelle, Qualität, ID-Nr., etc.)
Max Havelaar Rainforest Alliance		_____
Weitere Label		
Label	Zertifiziert	Details (z.B. Zertifizierungsstelle, Qualität, ID-Nr., etc.)
Halal Koscher		_____

Produktangaben betreffend Vegetarismus

Allgemeine Angaben
 Vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteil, Eier, Eibestandteile, Honig)
 Ovo-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft außer Eier, Eibestandteile, Honig)
 Lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Honig)
 Vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft)

Angaben zur Produktherstellung

Allgemeine Angaben
Kurze Prozessbeschreibung inklusive Angabe von CP's und CCP's (nur Stichworte)

Reinigungsprozess (nur Stichworte)

Verwendete Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe

Komponente (Produktbezeichnung)	Funktion	E-Nr.	Ursprungsland

Qualitätssicherung / HACCP

Wird das Produkt auf Metall detektiert?
 Empfindlichkeit des Detektors für Eisen (Fe) [mm] _____ Nicht Eisen [mm] _____

Wird das Produkt gesiebt?
 Maschenweite Sieb [mm] _____

Sind an der Produktionsanlage oder in der Umgebung Glas und / oder Acrylglas?
 Wenn JA, wie sind diese überwacht? (nur Stichworte)

Weitere Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung (nur Stichworte)

Ist für die Herstellung des Produktes ein HACCP-Konzept vorhanden?

Wie ist die Rückverfolgbarkeit sichergestellt?
 Chargen-Nummer _____
 Verbrauchsdatum _____

Keimreduzierende Verfahren

Werden bei der Herstellung keimreduzierende Verfahren (wie Hitzebehandlung, Bestrahlung, etc.) angewendet?
 Beschreibung

Allergene / Nahrungsmittelunverträglichkeit

Erfüllt das Produkt die folgenden Richtlinien / Verordnungen (und deren Anhänge)?

2003/89/EG

2006/142/EG

Allergene (gemäß EU Richtlinie)

Allergen / Derivat	Frei von	In Produktion vorhanden	Maximale Verunreinigung [mg/kg]
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Produkte (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)			
Milch und daraus hergestellte Produkte (inklusive Laktose)			
Eier und daraus hergestellte Produkte			
Fische und daraus hergestellte Produkte			
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte			
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte			
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte			
Nüsse und daraus hergestellte Produkte (Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Cashewnüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i>), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>))			
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte			
Sellerie und daraus hergestellte Produkte			
Senf und daraus hergestellte Produkte			
Schwefeldioxid und Sulphite (E220-E228) SO ₂ > [10mg/kg] oder [10mg/l]			
Lupine und Lupinenerzeugnisse			
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse			

Gentechnik

Ist eine GVO Kennzeichnung gemäß folgenden Richtlinien / Verordnungen (und deren Anhänge) nötig?

2001/18/EG

EG Nr. 1829/2003

EG Nr. 1830/2003

VGVL, 817.022.51

GVO-Pflanzenmaterialien

Enthält das Produkt Komponenten, welche aus GVO-Pflanzenmaterial (genveränderte Erbsubstanz kann nicht nachgewiesen werden) hergestellt wurden? (z.B. Glucosesirup, Aminosäuren, Ascorbinsäure, Cystein/Cystin, Glucose, Fructose, Malzessig/Malzessigdestillat, Zitronensäure, Sorbitol, Zuckercouleur, etc.)

Auflistung der Komponenten (in mengenmäßig absteigender Folge)	Anteil in [%]	Sorte / Ursprung
--	---------------	------------------

GVO-Mikroorganismen, GVO-Enzyme

Enthält das Produkt Komponenten, die unter Verwendung eines GVO-Mikroorganismus oder eines GVO-Enzyms hergestellt wurden? (z.B. Vitamin B2, Vitamin B12, Käse, Molke, Molkenpulver, Laktose, Milcheiweiß (hergestellt mit Hilfe von Chymosin), Xanthan, Zitronensäure, Glucosesirup (hergestellt aus Stärke mit einem GVO-Enzym), etc.)

Auflistung der Komponenten (in mengenmäßig absteigender Folge)	Anteil in [%]	Sorte / Ursprung
--	---------------	------------------

Rückverfolgbarkeit

Ist eine lückenlose Rückverfolgbarkeit dieser Komponenten gewährleistet, falls die unter "Gentechnik" genannten Zutaten in konventioneller Form im Produkt enthalten sind?

Ist eine Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gemäß folgenden Richtlinien / Verordnungen (und deren Anhänge) gewährleistet?

EG Nr. 1830/2003

Nährwerte [pro 100g]

Energie [kcal]	
Energie [kJ]	
Wassergehalt [g]	

Fett	
Fett [g]	
Gesättigte Fettsäuren [g]	
Einfach ungesättigte Fettsäuren [g]	
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren [g]	
Cholesterin [g]	

Eiweiß	
Eiweiß [g]	

Kohlenhydrate	
Kohlenhydrate [g]	
Zucker [g]	

Ballaststoffe	
Ballaststoffe [g]	
Wasserlösliche Nahrungsfasern [g]	
Wasserunlösliche Nahrungsfasern [g]	

Salz	
Salz [g]	
Zugesetztes Salz [g]	

Mineralstoffe	
Mineralstoffe [g]	

Vitamine	
Vitamin A [μg]	
Vitamin D Calciferol [μg]	
Vitamin E Tocopherol [mg]	
Vitamin C Ascorbinsäure [mg]	
Vitamin B9 Folsäure [μg]	

Total	0.0
-------	-----

Analysen

Ist eine lückenlos dokumentierte Rückverfolgung gemäß folgenden Richtlinien / Verordnungen (und deren Anhänge) gewährleistet?

EG 178/2002, Artikel 18

Optische / Haptische Beschreibung

Farbe

Methode

Textur / Struktur

Methode

Sensorische Beschreibung

Geruch nach

Methode

Geschmack nach

Methode

Chemisch-physikalische Eigenschaften

Analyse	Wert	Einheit	Wert min.	Wert max.	Methode

Mikrobiologische Eigenschaften

Abkürzungen Einheiten: KBE = Koloniebildende Einheiten / nn = nicht nachweisbar

Merkmal	Einheit	Typischer Wert	Wert max.	Methode
Aerobe, mesophile Keime	KBE/g			
<i>Bacillus cereus</i>	KBE/g			
Gesamtkeimzahl	KBE/g			
Hefen	KBE/g			
<i>Listeria monocytogenes</i>	nn/g			
Salmonellen	nn/g			
Schimmelpilze	KBE/g			

Rückstände und Verunreinigungen

Sind die Pestizidrückstände und Verunreinigungen in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien / Verordnungen (und deren Anhänge)?

EG Nr. 396/2005

EG Nr. 149/2008

EG Nr. 839/2008

Pestizide

Rückstände und Verunreinigungen	Im Produkt enthalten	Wert [mg/kg]
Pestizide		

Mykotoxine

Rückstände und Verunreinigungen	Im Produkt enthalten	Wert [mg/kg]
Mykotoxine		

Schwermetalle

Rückstände und Verunreinigungen	Im Produkt enthalten	Wert [mg/kg]
Schwermetalle		

Verpackung

Stimmt die Verpackung mit den folgenden Richtlinien / Verordnungen (und deren Anhänge) überein?

EG Nr. 1935/2004 _____

EG Nr. 2023/2006 _____

2002/72/EG _____

Primärverpackung

Verpackungsart _____

Bruttogewicht [kg] _____

Nettogewicht [kg] _____

Länge [cm] _____

Breite [cm] _____

Höhe [cm] _____

Sekundärverpackung

Verpackungsart _____

Bruttogewicht [kg] _____

Nettogewicht [kg] _____

Länge [cm] _____

Breite [cm] _____

Höhe [cm] _____

Tertiärverpackung

Verpackungsart _____

Bruttogewicht [kg] _____

Nettogewicht [kg] _____

Länge [cm] _____

Breite [cm] _____

Höhe [cm] _____

Lagerung und Haltbarkeit

Lagerung	[°C]	[%rF]	Haltbarkeit ab Produktion		Haltbarkeit ab Anlieferung	
Tiefkühlraum	-20					
Kühlraum	4 - 8	50 - 65				
Normallager	18 - 20	40 - 50				

Produktidentifikation

Identifikation

Herstellername _____

Lieferant _____

Produktionsdatum _____

Haltbarkeitsdatum _____

Nettogewicht _____

GTIN-13 (EAN-13) _____

Gebindeetikette

Palettenbeschriftung

Zollangaben

Land

Deutschland _____

Zolltarifnummer

Hergestellt in (Land) _____

Präferentieller Ursprung vorhanden mit (Land) _____

Bestätigung

Die Angaben beziehen sich auf die Spezifikation vom (Datum _____ der Freigabe)

Version _____

Gelieferte Produkte müssen die in dieser Qualitätsvereinbarung angegebenen Parameter erfüllen.

Die gelieferte Ware ist fehlerfrei. Warenlieferungen, die von der unterzeichneten Qualitätsvereinbarung abweichen, werden zu Lasten des Lieferanten zurückgesendet.

Sobald eine in diesem Formular eingetragene Produktangabe nicht mehr dem aktuellen Stand entspricht, wird dieses Formular ungültig und muss durch ein neues Formular ersetzt werden.

Bemerkungen

Freigabe

Freigabe durch BPI BUSINESS AG Datum _____
Ort Luzern Unterschrift _____
Unterschrift _____

Vorname und Name Kurt Muster Vorname und Name _____

Freigabe durch _____ Datum _____
Ort _____ Unterschrift _____
Unterschrift _____

Vorname und Name _____ Vorname und Name _____