

Datos maestros

Número de artículo de _____
 Designación del artículo del proveedor _____
 Número de artículo del proveedor _____
 Número de artículo del productor _____

Datos del proveedor

Apellido _____
 Calle _____
 Código postal _____
 Ciudad _____
 País _____
 Teléfono _____
 Correo electrónico _____
 Dirección de Internet _____

Norma de certificación del proveedor

Norma de certificación	Certificado	Anotaciones
ISO 9001		_____
ISO 14001		_____
HACCP		_____

Datos del productor

Apellido _____
 Calle _____
 Código postal _____
 Ciudad _____
 País _____
 Teléfono _____
 Correo electrónico _____
 Dirección de Internet _____

Norma de certificación del productor

Norma de certificación	Certificado	Anotaciones
ISO 9001		_____
ISO 14001		_____
HACCP		_____

Denominación de venta / Denominación específica / Designación del producto

	País	Designación
Designación legal del producto para	Alemania	_____
Otra designación recomendada para	Gran Bretaña	_____
Designación del producto según	Codex Alimentarius	_____

Composición

Lista de los componentes (por orden cuantitativo decreciente)

Ingredientes / Aditivos	Complemento	Contenido en [%]	Nº E	País de origen
Total		0,000		

Caracterización química

Número CAS _____
 Número EINECS _____

¿Sustancia peligrosa según las directivas / los reglamentos siguientes (y sus apéndices)?

67/548/CEE _____
 1999/45/CE _____
 2001/58/CE _____

Etiqueta

Biológico

Etiqueta

Logotipo ecológico de la UE
Bio Suisse Knospe

Certificado

Detalles (p. ej. organismo de certificación, calidad, N.º ID, etc.)

Comercio Justo

Etiqueta

Max Havelaar
Rainforest Alliance

Certificado

Detalles (p. ej. organismo de certificación, calidad, N.º ID, etc.)

Otras etiquetas

Etiqueta

Halal
Kosher

Certificado

Detalles (p. ej. organismo de certificación, calidad, N.º ID, etc.)

Información vegetariana del producto

Información general

Vegetariano (sin ingredientes de origen animal, con excepción de la leche, componentes de la leche, huevos, componentes de los huevos y miel)

Ovovegetariano (sin ingredientes de origen animal, con excepción de los huevos, componentes del huevo y miel)

Lactovegetariano (sin ingredientes de origen animal, con excepción de la leche, componentes de la leche y miel)

Vegano (sin ingredientes de origen animal)

Datos de la producción del producto

Información general

Breve descripción del proceso, incluidos los CP y CCP (sólo palabras clave)

Proceso de limpieza (sólo palabras clave)

Enzimas utilizadas, soportes, agentes de transformación, coadyuvantes de fabricación

Componente (Designación del producto)

Función

Nº E

País de origen

Garantía de calidad / HACCP

¿Se somete el producto a un detector de metales?

Sensibilidad del detector para Hierro (Fe) [mm] _____ No hierro [mm] _____

¿Se tamiza el producto?

Dimensiones de malla [mm] _____

¿Se encuentra vidrio y/o vidrio acrílico en la planta de producción o en sus proximidades?

En caso afirmativo, ¿cómo son monitoreados? (sólo palabras clave)

Otras medidas para evitar cuerpos extraños (sólo palabras clave)

¿Se dispone de un concepto HACCP para la producción del producto?

¿Cómo se garantiza la trazabilidad?

Número de lote

Fecha de caducidad

Procesos para la reducción de gérmenes

¿Se implementan en la producción procesos para la reducción de gérmenes tales como el tratamiento térmico, la irradiación, etc.?

Descripción

Alergenos / Intolerancia a los alimentos

¿Cumple el producto con las directivas / los reglamentos siguientes (y sus apéndices)?

2003/89/CE

2006/142/CE

Alergenos (según la directiva CE)

Alergeno / Derivado	Libre de	Disponible en producción	Contaminación máxima [mg/kg]
Cereales que contengan gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)			
Leche y sus derivados (incluida lactosa)			
Huevos y productos a base de huevo			
Pescado y productos a base de pescado			
Crustáceos y productos a base de crustáceos			
Soja y productos a base de soja			
Cacahuets y productos a base de cacahuets			
Frutos de cáscara y productos derivados (almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i>), castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>))			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			
Apio y productos derivados			
Mostaza y productos derivados			
Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228) SO ₂ > [10mg/kg] o [10mg/l]			
Altramuz y productos a base de altramuz			
Moluscos y productos a base de moluscos			

Ingeniería genética

¿Se requiere un marcado OMG según las directivas / los reglamentos siguientes (y sus apéndices)?

2001/18/CE

CE N° 1829/2003

CE N° 1830/2003

VGVL, 817.022.51

Materiales vegetales OMG

¿Contiene el producto ingredientes que puedan contener materiales vegetales OMG (el material modificado genéticamente no puede ser probado)? (p. ej. jarabe de glucosa, aminoácidos, ácido ascórbico, cisteína/cistina, glucosa, fructosa, vinagre de malta/vinagre de malta destilado, ácido cítrico, sorbitol, caramelo, etc.)

Lista de los componentes (por orden Cuantitativo decreciente) Contenido en [%] Variedad / Origen

Microorganismos OMG, Enzimas OMG

¿Contiene el producto ingredientes producidos con el uso de microorganismos OMG o enzimas OMG? (p. ej. vitamina B2, vitamina B12, queso, lactosuero, suero en polvo, lactosa, proteína láctea (producida mediante el uso de la quimosina), goma xantana, ácido cítrico, jarabe de glucosa [producido de almidón con enzimas OMG], etc.)

Lista de los componentes (por orden Cuantitativo decreciente) Contenido en [%] Variedad / Origen

Trazabilidad

¿Se puede garantizar una trazabilidad completa, si los ingredientes mencionados en el capítulo "Ingeniería genética" se encuentran de forma convencional en el producto?

¿Se garantiza una trazabilidad e identificación según las directivas / los reglamentos siguientes (y sus apéndices)?

CE N° 1830/2003

Valores nutricionales [por 100g]

Energía [kcal]	
Energía [kJ]	
Contenido en agua [g]	

Grasa

Grasas [g]	
Ácidos grasos saturados [g]	
Ácidos grasos monoinsaturados [g]	
Ácidos grasos poliinsaturados [g]	
Colesterol [g]	

Proteínas

Proteínas [g]	
---------------	--

Carbohidratos

Carbohidratos [g]	
Azúcares [g]	

Fibra alimentaria

Fibra alimentaria [g]	
Fibras solubles [g]	
Fibras insolubles [g]	

Sal

Sal [g]	
Sal añadida [g]	

Minerales

Minerales [g]	
---------------	--

Vitaminas

Vitamina A [µg]	
Vitamina D calciferol [µg]	
Vitamina E tocoferol [mg]	
Vitamina C ácido ascórbico [mg]	
Vitamina B9 ácido fólico [µg]	

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

Análisis

¿Se garantiza una trazabilidad plena y documentada según las directivas / los reglamentos siguientes (y sus apéndices)?

CE 178/2002, artículo 18

Descripción visual / háptica

Color

Método

Textura / Estructura

Método

Descripción sensorial

Olor a

Método

Sabor a

Método

Propiedades químicas y físicas

Análisis	Valor	Unidad	Valor mín.	Valor máx.	Método

Propiedades microbiológicas

Abreviaturas unidades: ufc = unidades formadoras de colonias / nd = no detectable

Atributo	Unidad	Valor típico	Valor máx.	Método
Gérmens aerobios mesófilos	ufc/g			
<i>Bacillus cereus</i>	ufc/g			
Recuento total de microorganismos	ufc/g			
Levaduras	ufc/g			
<i>Listeria monocytogenes</i>	nd/g			
Salmonelas	nd/g			
Mohos	ufc/g			

Residuos e impurezas

¿Cumplen los residuos de pesticidas e impurezas con las directivas / los reglamentos siguientes (y sus apéndices)?

CE N° 396/2005

CE N° 149/2008

CE N° 839/2008

Pesticidas

Residuos e impurezas	Contenido en el producto	Valor [mg/kg]
Pesticidas		

Micotoxinas

Residuos e impurezas	Contenido en el producto	Valor [mg/kg]
Micotoxinas		

Metales pesados

Residuos e impurezas	Contenido en el producto	Valor [mg/kg]
Metales pesados		

Embalaje

¿Cumple el embalaje con las directivas / los reglamentos siguientes (y sus apéndices)?

CE N° 1935/2004

CE N° 2023/2006

2002/72/CE

Embalaje primario

Tipo de embalaje

Peso bruto [kg]

Peso neto [kg]

Longitud [cm]

Anchura [cm]

Altura [cm]

Embalaje secundario

Tipo de embalaje

Peso bruto [kg]

Peso neto [kg]

Longitud [cm]

Anchura [cm]

Altura [cm]

Embalaje terciario

Tipo de embalaje

Peso bruto [kg]

Peso neto [kg]

Longitud [cm]

Anchura [cm]

Altura [cm]

Almacenamiento y período de validez

Almacenamiento	[°C]	[%HR]	Durabilidad a partir de la producción		Durabilidad a partir de la entrega	
cámara de congelación	-20					
Cámara frigorífica	4 - 8	50 - 65				
Almacén estándar	18 - 20	40 - 50				

Identificación del producto

Identificación

Nombre del productor

Proveedor

Fecha de producción

Fecha de caducidad

Peso neto

GTIN-13 (EAN-13)

Etiquetado del embalaje

Etiquetado del palé

Información aduanera

País

Alemania

Número de arancel de aduana

Producido en (País)

Origen preferencial disponible con (País)

Confirmación

Los datos se refieren a la especificación de (fecha de activación)

Versión

Los productos suministrados deben cumplir con los parámetros establecidos según el presente acuerdo de calidad.

La entrega del producto debe cumplir los requisitos de calidad. Las entregas que no cumplan con la calidad según el acuerdo de calidad firmado serán devueltas y cargadas al proveedor.

Este formulario dejará de ser válido en cuanto la información proporcionada del producto no esté actualizada, por lo que se requerirá un nuevo formulario.

Anotaciones

Aprobación

Aprobado por BPI BUSINESS SpA Fecha _____
Ciudad Lucerna Firma _____
Firma _____

Nombre y apellidos Kurt Muster Nombre y apellidos _____

Aprobado por _____ Fecha _____
Ciudad _____ Firma _____
Firma _____

Nombre y apellidos _____ Nombre y apellidos _____