

Dados mestre

Número do artigo do
Designação de artigo do
fornecedor _____
Número do artigo do
fornecedor _____
Número do artigo do fabricante _____

Dados do fornecedor

Apelido _____
Rua _____
Código postal _____
Localidade _____
País _____
Telefone _____
E-mail _____
Endereço de internet _____

Norma de certificação do fornecedor

Norma de certificação	Certificado	Observações
ISO 9001	_____	_____
ISO 14001	_____	_____
HACCP	_____	_____

Dados do fabricante

Apelido _____
Rua _____
Código postal _____
Localidade _____
País _____
Telefone _____
E-mail _____
Endereço de internet _____

Norma de certificação do fabricante

Norma de certificação	Certificado	Observações
ISO 9001	_____	_____
ISO 14001	_____	_____
HACCP	_____	_____

Denominação de venda / Denominação específica / Designação do produto

	País	Designação
Designação legal do produto para	Alemanha	_____
Outra designação recomendada para	Grã-Bretanha	_____
Designação do produto de acordo com	Codex Alimentarius	_____

Composição

Listagem dos componentes (por ordem decrescente com base na quantidade)

Ingredientes / Aditivos	Complemento	Proporção em [%]	N.º E	País de origem
Total		0.000		

Caracterização química

Número CAS _____
Número EINECS _____

Substância perigosa de acordo com as seguintes diretivas / regulamentos (e respetivos anexos)?

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

Rótulo

Biológico		
Rótulo	Certificado	Detalhes (por ex. autoridade de certificação, qualidade, n.º ID, etc.)
Logotipo biológico da UE Bio Suisse Knospe		_____
Comércio Justo		
Rótulo	Certificado	Detalhes (por ex. autoridade de certificação, qualidade, n.º ID, etc.)
Max Havelaar Rainforest Alliance		_____
Outros rótulos		
Rótulo	Certificado	Detalhes (por ex. autoridade de certificação, qualidade, n.º ID, etc.)
Halal Kosher		_____

Informações vegetarianas sobre o produto

Informações gerais

Vegetariano (apropriado para ovo-lacto-vegetarianos) (sem ingredientes de origem animal, exceto leite, componentes lácteos, ovos, componentes de ovo, mel)
Ovo-vegetariano (sem ingredientes de origem animal, exceto ovos, componentes de ovo, mel)
Lacto-vegetariano (sem ingredientes de origem animal, exceto leite, componentes lácteos, mel)
Vegano (sem ingredientes de origem animal)

Informações sobre o fabrico do produto

Informações gerais	
Breve descrição do processo, incluindo indicação de PC e PCC (apenas palavras-chave)	

Processo de limpeza (apenas palavras-chave)	

Enzimas, agentes de transporte, auxiliares tecnológicos, agentes de fabrico utilizados

Componente (Designação do produto)	Função	N.º E	País de origem
_____	_____	_____	_____

Garantia de qualidade / HACCP

O produto é submetido a um detetor de metais?
Sensibilidade do detetor para Ferro (Fe) [mm] _____ Não ferroso [mm] _____

O produto é peneirado?
Abertura de malha da peneira [mm] _____

Na instalação de produção ou na área circundante existe vidro e/ou vidro acrílico?
Se SIM, como são monitorizados? (apenas palavras-chave)

Outras medidas para evitar corpos estranhos (apenas palavras-chave)

Existe um conceito HACCP para o fabrico do produto?

Como é assegurada a rastreabilidade?

Número de lote
Data-limite de consumo

Processos para a redução de germes

No fabrico são aplicados processos para a redução de germes (tais como tratamento térmico, irradiação, etc.)?
Descrição

Alérgenos / Intolerância alimentar

O produto cumpre as seguintes diretivas / regulamentos (e respetivos anexos)?

2003/89/CE

2006/142/CE

Alérgenos (de acordo com diretiva CE)

Alérgeno / Derivado	Isento de	Presente na produção	Contaminação máxima [mg/kg]
Cereais que contêm glúten e produtos deles derivados (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas)			
Leite e produtos derivados (incluindo lactose)			
Ovos e produtos derivados			
Peixes e produtos derivados			
Crustáceos e produtos derivados			
Sementes de soja e produtos derivados			
Amendoins e produtos derivados			
Frutos de casca rija e produtos derivados (amêndoas (<i>Amygdalus communis</i> L.), avelãs (<i>Corylus avellana</i>), nozes (<i>Juglans regia</i>), cajus (<i>Anacardium occidentale</i>), nozes-pecãs (<i>Carya illinoensis</i>), castanhas-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistácios (<i>Pistacia vera</i>), nozes de macadâmia e nozes do Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>))			
Sementes de sésamo e produtos derivados			
Aipo e produtos derivados			
Mostarda e produtos derivados			
Dióxido de enxofre e sulfitos (E220-E228) SO ₂ > [10mg/kg] ou [10mg/l]			
Tremoço e produtos à base de tremoço			
Moluscos e produtos à base de moluscos			

Engenharia genética

É necessária uma identificação de OGM de acordo com as seguintes diretivas / regulamentos (e respetivos anexos)?

2001/18/CE

CE N.º 1829/2003

CE N.º 1830/2003

VGVL, 817.022.51

Materiais vegetais OGM

A matéria-prima contém componentes produzidos a partir de material vegetal OGM (material geneticamente modificado não pode ser detetado)? (por ex. xarope de glucose, aminoácidos, ácido ascórbico, cisteína/cistina, glucose, frutose, vinagre de malte/vinagre de malte destilado, ácido cítrico, sorbitol, caramelo, etc.)

Listagem dos componentes (por ordem decrescente com base na quantidade)

Proporção em [%] Tipo / Origem

Micro-organismos OGM, enzimas OGM

A matéria-prima contém componentes produzidos com o uso de um micro-organismo OGM ou uma enzima OGM? (por ex. vitamina B2, vitamina B12, queijo, soro de leite, soro em pó, lactose, proteína láctea (produzida usando quimosina), goma xantana, ácido cítrico, xarope de glucose (produzido a partir de amido com uma enzima OGM), etc.)

Listagem dos componentes (por ordem decrescente com base na quantidade)

Proporção em [%] Tipo / Origem

Rastreabilidade

É garantida uma rastreabilidade completa destes componentes, caso o produto contenha os ingredientes mencionados em "Engenharia genética" de forma convencional?

São garantidas uma rastreabilidade e uma identificação conforme as seguintes diretivas / regulamentos (e respetivos anexos)?

CE N.º 1830/2003

Valores nutricionais [por 100g]

Energia [kcal]	
Energia [kJ]	
Teor de água [g]	

Gordura

Matérias gordas [g]	
Ácidos gordos saturados [g]	
Ácidos gordos monoinsaturados [g]	
Ácidos gordos polinsaturados [g]	
Colesterol [g]	

Proteínas

Proteínas [g]	
---------------	--

Carboidratos

Carboidratos [g]	
Açúcares [g]	

Fibras alimentares

Fibras alimentares [g]	
Fibras solúveis [g]	
Fibras insolúveis [g]	

Sal

Sal [g]	
Sal adicionado [g]	

Minerais

Minerais [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
-------	-----

Análises

É assegurada uma rastreabilidade totalmente documentada, conforme as seguintes diretivas / regulamentos (e respetivos anexos)?

CE 178/2002, artigo 18

Descrição visual / háptica

Cor

Método

Textura / Estrutura

Método

Descrição sensorial

Odor a

Método

Sabor a

Método

Propriedades físico-químicas

Análise	Valor	Unidade	Valor mín.	Valor máx.	Método

Propriedades microbiológicas

Abreviaturas unidades: ufc = unidades formadoras de colónias / nd = não detetável

Attributo	Unidade	Valor típico	Valor máx.	Método
Germes aeróbicos, mesófilos	ufc/g			
<i>Bacillus cereus</i>	ufc/g			
Contagem total de germes	ufc/g			
Leveduras	ufc/g			
<i>Listeria monocytogenes</i>	nd/g			
Salmonelas	nd/g			
Bolor	ufc/g			

Resíduos e impurezas

Os resíduos de pesticidas e impurezas estão em conformidade com as seguintes diretivas / regulamentos (e respetivos anexos)?

CE N.º 396/2005

CE N.º 149/2008

CE N.º 839/2008

Pesticidas

Resíduos e impurezas	Contido no produto	Valor [mg/kg]
Pesticidas		

Micotoxinas

Resíduos e impurezas	Contido no produto	Valor [mg/kg]
Micotoxinas		

Metais pesados

Resíduos e impurezas	Contido no produto	Valor [mg/kg]
Metais pesados		

Embalagem

A embalagem está em conformidade com as seguintes diretivas / regulamentos (e respetivos anexos)?

CE N.º 1935/2004 _____

CE N.º 2023/2006 _____

2002/72/CE _____

Embalagem primária

Tipo de embalagem _____

Peso bruto [kg] _____

Peso líquido [kg] _____

Comprimento [cm] _____

Largura [cm] _____

Altura [cm] _____

Embalagem secundária

Tipo de embalagem _____

Peso bruto [kg] _____

Peso líquido [kg] _____

Comprimento [cm] _____

Largura [cm] _____

Altura [cm] _____

Embalagem terciária

Tipo de embalagem _____

Peso bruto [kg] _____

Peso líquido [kg] _____

Comprimento [cm] _____

Largura [cm] _____

Altura [cm] _____

Armazenamento e durabilidade

Armazenamento	[°C]	[%UR]	Durabilidade a partir da produção		Durabilidade a partir da entrega	
Câmara de congelação	-20					
Câmara frigorífica	4 - 8	50 - 65				
Armazém padrão	18 - 20	40 - 50				

Identificação do produto

Identificação

Nome do fabricante _____

Fornecedor _____

Data de produção _____

Data de validade _____

Peso líquido _____

GTIN-13 (EAN-13) _____

Etiqueta da embalagem

Rotulagem de paletes

Informações aduaneiras

País

Alemanha _____

Número da pauta aduaneira

Produzido em (País) _____

Origem preferencial existente com (País) _____

Confirmação

Os dados referem-se à especificação de (data da aprovação) _____ Versão _____

Os produtos fornecidos têm de respeitar os parâmetros estabelecidos no presente acordo de qualidade.

A mercadoria fornecida está livre de defeitos. As entregas de mercadorias que diverjam do acordo de qualidade assinado são devolvidas às custas do fornecedor.

Quando uma informação do produto mencionada neste formulário estiver desatualizada, este formulário torna-se inválido e tem de ser substituído por um novo formulário.

Observações

Aprovação

Aprovação por BPI BUSINESS AG
Localidade Lucerna Data _____
Assinatura _____ Assinatura _____

Nome próprio e apelido Kurt Muster Nome próprio e apelido _____

Aprovação por _____ Data _____
Localidade _____ Assinatura _____
Assinatura _____ Assinatura _____

Nome próprio e apelido _____ Nome próprio e apelido _____