

Spezifikation

1. Lieferant

Firma	Kontakt für Qualitätssicherung
Ceposa AG	Raphaël Rossier
Hafenstrasse 4	Tel: 071 / 677 30 35
8280 Kreuzlingen	E-Mail: raphael.rossier@ceposa.com
Tel: 071 / 677 30 30	Fax: 071 / 677 30 20
E-Mail: info@ceposa.com	
Identitätskennzeichnung: (gemäss LIV Art. 36 – 38)	CH 5224

2. Artikel

Produktbezeichnung:	Schwarze Oliven, entsteint / Olives noires, dénoyautées
Artikelnummer / EAN:	11513 / 7640109640207

3. Sachbezeichnung

Sachbezeichnung gemäss LIV	<u>Marinierte schwarze Oliven, entsteint</u>
Obligatorische Zusatzangaben nach LIV und den produktspezifischen Verordnungen des EDI	
Produktionsland	Schweiz
Abpackland	Schweiz

4. Lagerung, Haltbarkeit und Datierung

Temperatur (Lagerung und Transport)	<input checked="" type="checkbox"/> ≤ 5 °C <input type="checkbox"/> ≤ -18 °C <input type="checkbox"/> andere °C
Lagerbedingungen	<input checked="" type="checkbox"/> vor Licht und Wärme geschützt <input type="checkbox"/> sonstige:
Datierung	<input checked="" type="checkbox"/> zu verbrauchen bis <input type="checkbox"/> mindestens haltbar bis bei Auslieferung Ceposa: 35 Tage

5. Sensorik

Aussehen, Farbe: Schwarze Oliven mit grünen Kräutern
 Geruch: typisch, dezent nach Knoblauch
 Geschmack: typisch, nach Knoblauch, ohne Fremdgeschmack
 Konsistenz / Textur: fest
 Form, Schnitt, Grösse: ovale Oliven

6. Produktionsprozess

Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte:

Oliven von Lake trennen, waschen, Marinade herstellen, Oliven marinieren, in Schale einwiegen, beölen, begasen, verpacken.

7. Zusammensetzung

Zutaten	Menge g/100g	Herkunftsland
Schwarze Oliven [Oliven, Speisesalz, Farbstabilisator (Eisen-II-gluconat)]	69.7	Spanien
Rapsöl	27.3	Deutschland, Österreich
Knoblauch	1.5	
Kräuter und Gewürze	1.4	

Zusatzstoffe

Zusatzstoff / Gattungsbezeichnung	E-Nummer	Menge mg/kg	In Zutat	Ist auch Zutat
Farbstabilisator: Eisen-II-gluconat	579		Oliven	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>

Angaben zu Fetten / Ölen

Öle und Fette	Pflanzenart: Raps
Enthält das Produkt gehärtete oder teilweise gehärtete Fette und Öle?	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Der Einsatz von gehärteten oder teilweise gehärteten Fetten und Ölen muss in der Zutatentabelle angegeben werden.	

Angaben zu Speisesalz

Wird jodiertes Speisesalz verwendet?	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Wird fluoridiertes Speisesalz verwendet?	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein

Angaben zum Alkoholgehalt

Enthält das Produkt Alkohol?*	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Falls ja:	g/100g

*gemäss den gesetzlichen Vorgaben >1.2 Vol %

8. Ernährungsinformation
Ernährungsinformation: Das Produkt ist

<input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch (Ohne Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Milchzucker), Eiern, Eibestandteile und Honig)
<input type="checkbox"/> ovo vegetarisch (Ohne Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteile und Honig)
<input type="checkbox"/> lacto vegetarisch (Ohne Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Milchzucker) und Honig)
<input checked="" type="checkbox"/> vegan (Ohne Zutaten tierischer Herkunft)

9. Nährwertangaben

Die Nährwertangaben sind berechnet analysiert

Nährstoff / Energie*	Menge	Einheit
Energie*	824/199	kJ / kcal
Fett*	20.6	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren*	2.6	g/100g
Kohlenhydrate*	2.1	g/100g
davon Zucker*	0.7	g/100g
Ballaststoffe**	3.0	g/100g
Eiweiss*	0.8	g/100g
Salz*	2.41	g/100g

*Big 7; **fakultativ

10. Allergene

Allergen	Enthält	Enthält nicht	Kann Spuren enthalten [mg/kg]
Glutenhaltiges Getreide*	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <200 <input type="checkbox"/> >200
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <1000 <input type="checkbox"/> >1000
Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <1000 <input type="checkbox"/> >1000
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <1000 <input type="checkbox"/> >1000
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <1000 <input type="checkbox"/> >1000
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <1000 <input type="checkbox"/> >1000
Milch einschliesslich Laktose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <1000 <input type="checkbox"/> >1000
Hartschalenobst**	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <1000 <input type="checkbox"/> >1000
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <1000 <input type="checkbox"/> >1000
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <1000 <input type="checkbox"/> >1000
Sesam	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <1000 <input type="checkbox"/> >1000
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <10 Anteil:
Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <1000 <input type="checkbox"/> >1000
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <1000 <input type="checkbox"/> >1000

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme

** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse

11. Mikrobiologische-, Chemische- und Physikalische Parameter

Mikrobiologische Parameter

Mikroorganismen	Höchstwert	Einheit	Monitoring*
Aerobe mesophile Keime	10'000'000	KBE / g	1
Escherichia coli	100	KBE / g	2
Enterobacteriaceae	1'000	KBE / g	1
Koagulase pos. Staphylokokken	100	KBE / g	1
Hefen	100'000	KBE / g	1
Schimmel	nr	KBE / g	
Bacillus cereus	1'000	KBE / g	1
Clostridium perfringens	1'000	KBE / g	1
Listeria monocytogenes	nn	in 25g	1
(am Ende der Haltbarkeit)	100	KBE / g	2
Salmonella spp.	nn	in 25g	1
Andere:		KBE / g	

* 1 = Überwachung nach Prüfplan, 2 = Nach Bedarf

→ Nicht relevant: als „nr“ angeben

Chemische Parameter

Parameter	Wert	Einheit	Monitoring*
Pestizide	VO EG 396/2005 / VPRH SR 817.021.23		1
Aflatoxin A & B1	nr	ug / kg	
Histamin	nr	mg / kg	
pH	nr		
Andere:		/ kg	

* 1 = Überwachung nach Prüfplan, 2 = Nach Bedarf

→ Nicht relevant: als „nr“ angeben

Physikalische Parameter

Fremdkörper	Produkt wird metaldetektiert <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	Andere: Fremdkörpermanagement

12. Gentechnologie und Bestrahlung

Gentechnologie

Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer Gesetzgebung (Art. 7, VGVL) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren.	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden.	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet:	

Bestrahlung

Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Nähere Erklärung, wenn mit "ja" beantwortet:	

Nanotechnologie

Wird im Produkt Nanotechnologie verwendet?	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Nähere Erklärung, wenn mit "ja" beantwortet:	

13. Rückverfolgbarkeit

Chargencode	Beispiel: 14104 Codierungs- Schlüssel: Auftragsnummer, die zurückverfolgt werden kann
Ist ein Rückstellmuster vorhanden?	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Stichproben einzelner Chargen für Monitoring bis Ende Verbrauchsdatum	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

14. Verpackung und Gewicht

Verpackungsmaterial primär	<input type="checkbox"/> PET <input type="checkbox"/> A-PET PE <input type="checkbox"/> sonstige:	<input type="checkbox"/> A-PET <input checked="" type="checkbox"/> PP
Primärverpackung	<input type="checkbox"/> Schale GN ¼ 35er <input type="checkbox"/> Schale GN ¼ 80er <input type="checkbox"/> Stehbeutel <input type="checkbox"/> schwarz <input checked="" type="checkbox"/> Siegelfolie <input type="checkbox"/> sonstige:	<input checked="" type="checkbox"/> Schale GN ¼ 60er <input type="checkbox"/> Schale SB <input type="checkbox"/> VAC-Beutel <input checked="" type="checkbox"/> transparent
Sekundärverpackung	<input type="checkbox"/> Deckel <input checked="" type="checkbox"/> Bodenetikette <input type="checkbox"/> sonstige:	<input type="checkbox"/> Banderole <input checked="" type="checkbox"/> Decketikette
Verpackungsverfahren	<input checked="" type="checkbox"/> Schutzgas <input type="checkbox"/> sonstige:	<input type="checkbox"/> vakuumiert
Format Verkaufseinheit CU	Länge in mm: 264 Breite in mm: 161 Höhe in mm: 60	
Gewicht CU	Bruttogewicht in g: 1042 Nettogewicht in g: 1000 Abtropfgewicht in g:	
Palettisierung	Anzahl CU pro TU: Anzahl TU pro LU:	
Die Verpackung entspricht den Verordnungen EG 1935/2004, EU 10/2011, bzw. der Schweizerischen Bedarfsgegenständeverordnung sowie deren Änderungen. <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		

15. Rechtliches, Zertifikate

Rechtliches

Das Produkt entspricht den gültigen Anforderungen des schweizerischen und europäischen Lebensmittelrechtes.

Zertifikate

Lebensmittelsicherheitszertifikate	<input checked="" type="checkbox"/> IFS (CEPOSA) <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> FSSC 22'000 <input type="checkbox"/> andere, welche?
Produkt-Label	<input checked="" type="checkbox"/> konventionell <input type="checkbox"/> Knospe <input type="checkbox"/> Bio <input type="checkbox"/> Swiss Garantie <input type="checkbox"/> andere, welche?
Andere	<input type="checkbox"/> Produkt erfüllt die Anforderungen an Halal <input type="checkbox"/> Produkt erfüllt die Anforderungen an Koscher

16. Deklaration

Deklaration Deutsch

Marinierte schwarze Oliven, entsteint
 Zutaten: Schwarze Oliven entsteint (Spanien) 70% [Oliven, Speisesalz, Stabilisator (Eisen(II)-gluconat)], Rapsöl, Knoblauch, Kräuter und Gewürze.
 Das Produkt kann Steinfragmente enthalten.

Deklaration Französisch

Olives noires dénoyautées, marinées
 Ingrédients: Olives noires dénoyautées (Espagne) 70% [olives, sel comestible, stabilisant (gluconate ferreux)], huile de colza, ail, herbes et épices.
 Le produit peut contenir des morceaux de noyaux.

17. Produkteabbildung



Die Angaben in diesem Formular sind streng vertraulich zu behandeln. Eine Weitergabe an Dritte darf nur unter der Zustimmung der Ceposa AG erfolgen.

Das Produkt entspricht allen Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung.

Dieses Formular ist ohne Unterschrift gültig

Erstellt am: 19.05.2021

Freigegeben am: 21.05.2021

Erstellt durch: RAR

Freigegeben durch: DAR