

Hüppen gefüllt

Sachbezeichnung (LGV)	Feinbackwaren		
Artikel-Bezeichnung	Hüppen gefüllt		
Produktionsland / Herkunft	Schweiz		
Hersteller	Straumann Hüppen AG		
PLZ / Ortschaft	8820 Wädenswil	Tel.-Nr.	044 780 67 30
Kontaktperson	Guido Straumann	Funktion	Geschäftsführer

Zertifizierung	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>			
Wenn Ja nach	ISO 9001 <input type="checkbox"/>	FSSC 22000 <input type="checkbox"/>	ISO 14001 <input type="checkbox"/>	BRC <input type="checkbox"/>	IFS <input type="checkbox"/>

1. Produktebeschreibung

Aussehen / Farbe	hellbraun bis dunkelbraun mit helleren Streifen
Geruch	süsslich, nussig, schokoladig
Geschmack	süss, nussig, schokoladig
Struktur	knuspriger Mantel mit zartschmelzender Füllung
Konsistenz	fest
Verwendung	für den direkten Verzehr
Länge	ca. 4.3cm (Standard)
Durchmesser (außen)	ca. 1.2cm
Gewicht pro Stück	ca. 4.3g (Standard)
Lagerung	kühl, trocken, lichtgeschützt bei max. 18°C
Mindesthaltbarkeit (total)	180 Tage (ab Produktionsdatum)

2. Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

Zutat	Anteil in %	E-Nr.	Herkunftsland	Pflanzenart
Zucker	43.0		Schweiz	
Weizenmehl	25.9		Schweiz / EU	
Haselnüsse	14.6		Italien / Türkei	
Kakaomasse	7.4		nicht Schweiz	
Kakaobutter	4.2		nicht Schweiz	
Magermilchpulver	1.9		Schweiz	
Vollmilchpulver	1.5		Schweiz	
Emulgator	0.9	322	Indien	Soja
Volleipulver	0.3		Holland / Deutschland / Polen / Frankreich	
Speisesalz (jodiert)	0.2		Schweiz	
Vanille	0.1		nicht Schweiz	
Aroma Vanillin	0.0		nicht Schweiz	

Erstellt: 17.08.16/Ha	Geändert: 19.09.16/Ha	Freigabe: 30.09.16/GS
-----------------------	-----------------------	-----------------------

3. Allergene

Kategorie	als Zutat		als unbeabsichtigte Vermischung		falls ja, in welcher Zutat
	Ja	Nein	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel etc.)	Ja X	Nein	Ja	Nein	Weizenmehl
Milch (inkl. Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja X	Nein	Ja	Nein	Milchpulver
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja X	Nein	Ja	Nein	Volleipulver
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Nein X	Ja	Nein X	-
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja X	Nein	Ja	Nein	Sojalecithin
Hartschalenobst und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja X	Nein	Ja X	Nein	Gianduja: Haselnüsse, kann Spuren von Mandeln, Pistazien und Macadamianüssen enthalten
Erdnüsse und draus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Nein X	Ja	Nein X	
Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Nein X	Ja	Nein X	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Nein X	Ja	Nein X	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Nein X	Ja	Nein X	-
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Nein X	Ja	Nein X	-
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Nein X	Ja	Nein X	-
Sulfite (E220-E224, E226-E228) in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l	Ja	Nein X	Ja	Nein X	-

4. Nährwerte

Energiegehalt pro 100g			
kJ (Kilojoule)	1952	Kcal (Kilokalorie)	466
Nährwerte pro 100g			
Fett	18.0g	Eiweiss	7.0g
davon gesättigte Fettsäuren	6.0g	Nahrungsfasern (Ballaststoffe)	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		Kochsalz	0.2g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Natrium	
davon Transfettsäuren		Wasser	
Kohlenhydrate	65.0g	Alkohol	-
davon Zucker	45.0g	sonstige Lösungsmittel	-
Werte sind analytisch bestimmt		Werte sind berechnet	X

5. Zusatzinformationen

Vegetarisch, ovo-lacto-vegetabil (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig)	Ja X	Nein
Ovo-Vegetarisch, ovo-vegetabil (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile, Honig)	Ja	Nein X
Lacto-Vegetarisch, lacto-vegetabil (keine Zutaten Milch, Milchbestandteile und Honig)	Ja	Nein X
Vegan, vegetabil (keine Zutaten tierischer Herkunft)	Ja	Nein X
das Produkt ist entsprechend der Verordnung (EG) 1829/2003 deklarationspflichtig	Ja	Nein X
das Produkt wurde mit ionisierenden Strahlen behandelt	Ja	Nein X
das Produkt enthält Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden	Ja	Nein X
falls Palmöl im Produkt vorhanden ist, stammt dieses aus nachhaltiger Produktion	Ja	Nein X

Erstellt: 17.08.16/Ha	Geändert: 19.09.16/Ha	Freigabe: 30.09.16/GS
-----------------------	-----------------------	-----------------------

falls Eier im Produkt vorhanden sind, stammen diese aus Freiland- bzw. Bodenhaltung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein
---	--	------

6. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit ist durch die Artikel-Nr. gewährleistet.	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein
Die Rückverfolgbarkeit ist durch die Chargen-Nr. / Lot-Nr. gewährleistet.	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein
Die Rückverfolgbarkeit ist durch das Mindesthaltbarkeitsdatum gewährleistet.	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein
Allfällig verwendete kritische Rohstoffe, sind anhand dieser Kennzeichnung identifizierbar	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein

7. Lebensmittelsicherheit / HACCP

Zur Sicherstellung der Hygiene (GHP) sind entsprechende Anweisungen und Formulare vorhanden.	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein
Es ist ein Konzept zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit vorhanden und es wird danach produziert.	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein
Das Schädlingsmonitoring wird durch eine zertifizierte Firma durchgeführt.	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein
Die verwendeten Rohmaterialien werden bezüglich möglicher Fremdkörper gesiebt bzw. gefiltert.	Ja	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Das Produkt durchläuft eine Fremdkörperdetektion.	Ja	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Bezüglich möglicher Fremdkörper im Produkt, finden umfangreiche visuelle Kontrollen statt.	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein

8. Analysen

Es werden regelmäßige mikrobiologische Analysen in einem akkreditierten Labor durchgeführt.	Ja	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Es werden regelmäßige chemische Analysen in einem akkreditierten Labor durchgeführt.	Ja	Nein <input checked="" type="checkbox"/>

9. Mikrobiologie

	Richtwerte (KBE/g)	Grenzwerte (KBE/g)
Aerobe mesophile Keime	< 10'000'000	
Enterobakterien	< 1'000	
E.coli	< 100	
Koag. pos. Staphylokokken	< 100	
Bacillus cereus	< 10'000	
Salmonella spp.	nn in 25g	
Hefen / Schimmelpilze	nn 25g	
Listeria monocytogenes		nn in 10g

10. Gentechnologie / Bestrahlung / Nanotechnologie

Das Produkt oder einen Teil davon, ist gemäß der schweizerischen Gesetzgebung als GVO-Erzeugnis zu deklarieren.	Ja	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Das Produkt enthält Zusatzstoffe, Vitamine oder Enzyme die mit gentechnisch Veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden.	Ja	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Das Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten.	Ja	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Im Produkt wird Nanotechnologie eingesetzt.	Ja	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
In der Verpackung wird Nanotechnologie eingesetzt.	Ja	Nein <input checked="" type="checkbox"/>

11. Verpackungsart / Verpackungsmaterial

Die verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen der schweizerischen Gesetzgebung.	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein
Primärverpackung	Blister, Cellophan-Säckli, Kunststoffbeutel, Schlauchbeutelfolien, Dosen	
Sekundärverpackung	Schachteli und Kartons in diversen Größen	

Erstellt: 17.08.16/Ha	Geändert: 19.09.16/Ha	Freigabe: 30.09.16/GS
-----------------------	-----------------------	-----------------------

Tertiärverpackung	Wellkarton in diversen Größen
--------------------------	-------------------------------

12. Lagerung / Transport / Haltbarkeit

Lager- und Transportbedingungen	kühl (max. 18°C), trocken, lichtgeschützt
Haltbarkeit ab Produktionsdatum	180 Tage (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)
Haltbarkeit bei Anlieferung	mind. 160 Tage (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)

Ort / Datum	8820 Wädenswil, 19.09.2016
Unterschrift	

Erstellt: 17.08.16/Ha	Geändert: 19.09.16/Ha	Freigabe: 30.09.16/GS
-----------------------	-----------------------	-----------------------