

<b>Wacker &amp; Schwob Produktions AG</b> Bahnhofstrasse 15 CH - 4448 Läufelfingen T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch	<h1>Produktespezifikation</h1>		<b>F-732</b>
Version 1 / 01.2.2020		Revision/Datum: 01/28.05.18	
<b>Produkt</b>	<b>Wacker® Moiter-Moitier AOP Käskiechli 10cm</b>		
<b>Kunde der WSAG</b>	<b>Top Chef SA, 1424 Champagne</b>	<b>Datum: 27.03.2024</b>	
<b>1. Allgemeine Angaben</b>			
Spezifikationshistorie	Datum	Was hat geändert	Version Nr.
	28.05.18	Ersterstellung	V1
	01.02.20	Firmenadresse / neu Walkeweg 36 von WSAG	V1
<b>Name &amp; Adresse des Produzenten</b>	Wacker & Schwob Produktions AG, Bahnhofstrasse 15, 4448 Läufelfingen		
<b>Kontaktperson Spezifikation</b>	Y. Sixer / 061 333 21 00 / sixer@wacker-schwobag.ch		
<b>Kontaktperson Bestellung</b>	Zentrale WSAG / 061 333 21 00 / info@wacker-schwobag.ch		
<b>2. Produktangaben</b>			
Artikelbezeichnung	Wacker® Moiter-Moitier AOP Käskiechli 10cm		
Art. Nr.	622-050	Art. Nr. Kunde	622-050
EAN Code	76 4011 622 050 8		
Produktkategorie	TK		
Sachbezeichnung nach LGV	Backwaren Fertigprodukt tiefgefroren		
Verbrauchergruppe	Kinder ab 3 Jahren und Erwachsene ohne Allergien gegen die im Produkt enthaltenen Allergene.		
Bestimmungsgemässer Gebrauch	Aufgetautes, aufgebackenes Lebensmittel		
Verkaufsgewicht (g)	Sollwert: 140	oberer Grenzwert: 150	Unterer Grenzwert: 130
Convenience Stufe	100% fertig / Fertig gebacken (TK)		
Handmade: Ja / Nein	ja		
Produktmasse (cm)	Breite / Ø: 10.00	Länge:	Höhe:
Backanleitung	<b>Auftauen in der Mikrowelle:</b> Ca. 5 Min. bei 700 Watt, danach ca. 5-7 Min. im vorgeheizten Ofen bei 160°C heiss machen. <b>Auftauen im Ofen:</b> Ca. 8-10 Min. bei 100°C in den kalten Ofen, danach ca. 5-8 Min. bei 160°C heiss machen. <b>Aufgetaut:</b> ca. 10-12 Min bei 160°C im vorgeheizten Ofen heiss machen		
<b>3. Verpackungart</b>			
<b>Handelseinheit (z.B. Karton)</b>			
Kartoninhalt (Stk / Karton)	30		
Stückgewicht (g)	ca. 140		
Kartongewicht (kg)	netto: 4,2	brutto: 4,38	
Kartonmasse (cm) aussen	Breite / Ø: 30,0	Länge: 26,5	Höhe: 13,0
Kartonmasse (cm) innen	Breite / Ø: 29,5	Länge: 26,0	Höhe: 11,5
Verpackungsmaterial aussen	Wellpappkarton		
Verpackungsmaterial mit Direktkontakt zum Produkt	HD/PE Poly-Bag transparent / lose verpackt		
Konformitätsbestätigung	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Migrationstest vorhanden	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
<b>4. Lieferform / Lagerung</b>			
<b>Transporteinheit (Palette)</b>			
Einheiten / Palette & Lagen / Palette	Handelseinheit pro Palette: 120	Lagen pro Palette: 10	
	Karton pro Lage: 12	Verpackungsart: Karton	
	Palettenhöhe cm: 145	Brutto kg: 554 inkl. Palette	
Lieferart	Abholung durch Kunde		
Mindestabnahmemenge	1 Palette		
Lagertemperatur	-18 ° C		
Feuchtigkeit	0-20%		
Verbrauchsdatum ab Produktion	360 Tage / 12 Monate		
garantierte Restlaufzeit	330 Tage / 11 Monate		
Bemerkungen Lagerung	Nach dem Auftauen nicht mehr gefrieren. Nach dem Auftauen 3-4 Tage bei +4-5°C haltbar		

<p><b>Wacker &amp; Schwob Produktions AG</b> Bahnhofstrasse 15 CH - 4448 Läufelfingen T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch</p>	<h1>Produktespezifikation</h1>	<b>F-732</b>
	Version 1 / 01.2.2020	Revision/Datum: 01/28.05.18
<b>Produkt</b>	<b>Wacker® Moiter-Moitier AOP Käskiechli 10cm</b>	
<b>5. Produktions-Informationen</b>		
<p><input type="checkbox"/> thermisiert      homogenisiert <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein  <input checked="" type="checkbox"/> pasteurisiert      ionisierend bestrahlt <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein  <input type="checkbox"/> UHT  <input type="checkbox"/> sterilisiert  <input type="checkbox"/> keine</p>		
Bei der Produktion wird überprüft auf:		
<p><input checked="" type="checkbox"/> Metall      unter Verwendung von:  <input type="checkbox"/> Glas      <input type="checkbox"/> Detektor  <input checked="" type="checkbox"/> Fremdkörper      <input type="checkbox"/> Glaspolitik (HACCP)  <input type="checkbox"/> Schalenteile      <input type="checkbox"/> Filter  <input type="checkbox"/> Steine      <input type="checkbox"/> Siebe  <input type="checkbox"/> keine      <input checked="" type="checkbox"/> Auslesung  <input type="checkbox"/> keine</p>		
<b>6. Sensorische Beschreibung, physikalischer Zu</b>		
Geruch	natürlich frisch, gebackener Käse	
Geschmack	salzig, käsig, rassig	
Visuelle Aspekte (Aussehen, Farbe)	gelb-bräunlich Stich mit Käsefäden	
Konsistenz / Struktur / Textur	knusprig, mit Biss, saftig	
<b>7. Zutaten, Zusatzstoffe</b>		
Zutaten nach LKV (bzw. EU VO 1169/2011) Auflistung in absteigender Form (inkl. Zusatzstoffnamen und E Nummer)		
Text Deutsch inkl. Allergene: Guss 42% enthält: MILCH Region (BL, CH), VOLLEI aus Freilandhaltung (BL, CH), Gewürze (ASI) / 28% KÄSE Gruyère, Vacherin AOP / Teig 30% enthält: WEIZENMEHL (CH), Schweinefett (CH), Wasser, Meersalz (EU)		
Text Französisch inkl. Allergéne: Liaison 42% contient: LAIT régional de (BL, CH), OEUFS (élevage en plein air) (BL, CH), épices (ASI) / 28% FROMAGE Gruyère, Vacherin AOP (CH) / pâte 30% contient: farine de BLE, graisse de porc (CH), eau, sel marin (EU)		
Text Italienisch inkl. Allergene: Ripieno 42% contiene: LATTE regionale (BL, CH), UOVA (allavamento all'aperto) (BL, CH), spezie / 28% FORMAGGIO Gruyère, Vacherin AOP (CH) / pasta 30% contiene: farina di FRUMENTO (CH), grasso di maiale (CH), acqua, sale marino (EU)		
<p>Die Eier und Eiprodukte entstammen aus: <input type="checkbox"/> Bodenhaltung <input checked="" type="checkbox"/> Freilandhaltung <input type="checkbox"/> keine Eier im Produkt</p> <p>Bemerkung: Regional BL, CH</p>		
Das Produkt enthält keine Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden (Art. 7 der VO des EDI vom 23. Nov. 2005 über gentechnisch veränderte Lebensmittel)		

**Wacker & Schwob  
Produktions AG**  
Bahnhofstrasse 15  
CH - 4448 Läufelfingen  
T +41 61 333 21 00  
M: info@wacker-schwobag.ch

# Produktespezifikation

F-732

Version 1 / 01.2.2020

Revision/Datum: 01/28.05.18

Produkt	Wacker® Moiter-Moitier AOP Käskiechli 10cm									
<b>9. Allergene</b>										
	Frei von	Im Produkt enthalten	Verun-reinigung ≤ 1000.mg/kg/möglich	Verun-reinigung > 1000.mg/kg/möglich	betroffene Zutat/ Höchstmenge/ Art der Verunreinigung					
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse		Ja			Teig					
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	Ja									
Eier und daraus hergestellte Produkte		Ja			Füllung / Guss					
Fische und daraus hergestellte Produkte	Ja									
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	Ja									
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	Ja									
Milch und daraus hergestellte Produkte		Ja			Milch / Guss					
Mandeln (Amygdalus communis), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamianüsse (Macadamia ternifolia), Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) und daraus hergestellte Produkte	Ja									
Sellerie und daraus hergestellte Produkte	Ja									
Senf und daraus hergestellte Produkte	Ja									
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	Ja									
Schwefeldioxid und Sulfite (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO <sub>2</sub> /kg oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	Ja									
Lupine und daraus hergestellte Produkte	Ja									
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte	Ja									
<b>Zutaten, die möglicherweise Intoleranzen auslösen</b>										
Mais (Mehl, Stärke, Dextrose, Glucose, Fructose)	Ja									
Glutamat	Ja									
Knoblauch	Ja									
Hefe und Hefeextrakt	Ja									
Coffein	Ja									
Reis und daraus hergestellte Produkte	Ja									
Kernobst (Apfel, Birne, Quitte etc.)	Ja									
Das Produkt kann produktionstechnisch nicht vermeidbare Spuren (0.01 - 0.1%) von Allergenen enthalten					<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein					
<b>10. Nährwerte, Inhaltsstoffe, Diätinformationen</b>										
Energiewert	1'067.00	kJ / 100g	Ballaststoffe (Nahrungsfasern)*	1.50	g / 100g *BLV					
	255.00	kcal / 100g	Vitaminen / Mineralstoffe	2.14	g / 100g					
Fett	15.00	g / 100g	Alkohol	0.00	g / 100g					
-davon gesättigte Fettsäuren	8.50	g / 100g								
Kohlenhydrat	19.70	g / 100g								
-davon Zucker	0.00	g / 100g								
Protein	10.90	g / 100g								
Salz	1.10	g / 100g								
enthält eine Phenylalaninquelle	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein								
Nährwerte, Inhaltsstoffe analytisch bestimmt	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein								
für Ovo-Lacto-Vegetarier geeignet	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	für Ovo-Vegetarier geeignet	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein					
für Lacto-Vegetarier geeignet	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	für Veganer geeignet	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein					

<b>Wacker &amp; Schwob Produktions AG</b>
Bahnhofstrasse 15
CH - 4448 Läufelfingen
T +41 61 333 21 00

# Produktespezifikation

F-732

Version 1 / 01.2.2020

Revision/Datum: 01/28.05.18

## Produkt Wacker® Moiter-Moitier AOP Käskiechli 10cm

### 12. mikrobiologische Informationen

	Toleranzwert	Einheit	Grenzwert	Methode	
aerobe mesophile Keime	1'000'000	KBE/g		ISO 4833-1	
Enterobacteriaceae	100	KBE/g		ISO 21528-2	
Koagulasepos. Staphylokokken	100	KBE/g		ISO 6888-2	
präs. Bacillus cereus	1'000	KBE/g		ISO 7932	
Listeria monocytog.			nn/25 g	ISO 11290-1	
Salmonella spp.			nn/25 g	ISO 6579	

Untersucht durch ein akkreditiertes Labor: Microbact AG, Langenthal (STS377)

Analysezertifikate werden auf Anfrage vorgewiesen

### 13. Zertifizierungen

Produkt ist zertifiziert nach:

- Bio
- koscher
- halal
- SWISS Label

Lieferant ist zertifiziert nach Zertifizierungsdaten

- BRC  FSSC
- IFS  HACCP
- ISO  BU-Nr. CH96662029
- Bio Suisse
- keine Zertifizierung

### 14. Bemerkungen

Swiss Label Mitglied (Armbrust)

### 15. Gesetzliche Grundlagen

Es werden folgende Rechtsvorschriften berücksichtigt:

Schweizerische Gesetzgebung: LMG, LIV, HyV, VLtH, VLpH, ZuV, VPRH, VRltH, VHK.

EU-Verordnungen 178/2002, 2073/2005 (konsolidierte Fassungen).

Die Allergene sind aufgelistet gemäss LKV und EU-VO 1169/2011 (konsolidierte Fassung).

### 16. Bestätigungen

Dieses Rohmaterial entspricht der schweizerischen und europäischen Lebensmittel-Gesetzgebung. Die vorliegende Spezifikation behält Ihre Gültigkeit bis auf Widerruf. Jede Änderung der vorangehenden Daten werden unaufgefordert mitgeteilt. Die Aufbewahrung der Prüfaufzeichnungen und der Referenzmuster während min. der Haltbarkeit des Produkts wird gewährleistet. Es gelangen nur kontrollierte nach WSPAG Qualitätsnorm entsprechende Produkte in den Handel und den Verkauf. Die Angaben der Rohmaterial-Spezifikation stehen ausschliesslich unseren Kunden zur Verfügung. Sie sind zu seinem Schutz erstellt und dürfen nur für interne Zwecke verwendet werden. Eine Weitergabe an Drittpersonen oder die Vervielfältigung ist rechtlich unzulässig. Der Gerichtsstand ist Basel-Stadt.

Ort, Datum

Basel, 03. Februar 2020

Leiter LSG

J. Garbe



Wacker & Schwob Produktions AG

Kiechli syt 1928