


| | | | | | |
|---|--|--|------------------------|-----------------------------|-------------|
| <div>Wacker & Schwob Produktions AG Bahnhofstrasse 15 CH - 4448 Läufelfingen T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch</div> | | <div>Produktespezifikation</div> | | <div>F-732</div> | |
| | | Version 1 / 01.2.2020 | | Revision/Datum: 01/28.05.18 | |
| Produkt | | Wacker® Moiter-Moitier AOP Käskiechli 10cm | | | |
| Kunde der WSAG | | Top Chef SA, 1424 Champagne | | Datum: 27.03.2024 | |
| 1. Allgemeine Angaben | | | | | |
| Spezifikationshistorie | Datum | Was hat geändert | | | Version Nr. |
| | 28.05.18 | Ersterstellung | | | V1 |
| | 01.02.20 | Firmenadresse / neu Walkeweg 36 von WSAG | | | V1 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Name & Adresse des Produzenten | | Wacker & Schwob Produktions AG, Bahnhofstrasse 15, 4448 Läufelfingen | | | |
| Kontaktperson Spezifikation | | Y. Saxer / 061 333 21 00 / saxer@wacker-schwobag.ch | | | |
| Kontaktperson Bestellung | | Zentrale WSAG / 061 333 21 00 / info@wacker-schwobag.ch | | | |
| 2. Produktangaben | | | | | |
| Artikelbezeichnung | Wacker® Moitier-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 | <i>Auftauen in der Mikrowelle:</i> Ca. 5 Min. bei 700 Watt, danach ca. 5-7 Min. im vorgeheizten Ofen bei 160°C heiss machen. <i>Auftauen im Ofen:</i> Ca. 8-10 Min. bei 100°C in den kalten Ofen, danach ca. 5-8 Min. bei 160°C heiss machen. <i>Aufgetaut:</i> ca. 10-12 Min bei 160°C im vorgeheizten Ofen heiss machen | | | | |
| 3. Verpackungart | | | | | |
| Handelseinheit (z.B. Karton) | | | | | |
| 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 | | | |
| 4. Lieferform / Lagerung | | | | | |
| Transporteinheit (Palette) | | | | | |
| 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 | | | | |

| | | |
|--|----------------------------------|-----------------------------|
| <div><div>Wacker & Schwob</div><div>Produktions AG</div><div>Bahnhofstrasse 15</div><div>CH - 4448 Läufelfingen</div><div>T +41 61 333 21 00</div><div>M: info@wacker-schwobag.ch</div></div> | <div>Produktespezifikation</div> | <div>F-732</div> |
| Version 1 / 01.2.2020 | | Revision/Datum: 01/28.05.18 |
| Produkt <div>Wacker® Moiter-Moitier AOP Käskiechli 10cm</div> | | |
| 5. Produktions-Informationen | | |
| <div><div><div><div><input type="checkbox"/> thermisiert</div><div><input checked="" type="checkbox"/> pasteurisiert</div><div><input type="checkbox"/> UHT</div><div><input type="checkbox"/> sterilisiert</div><div><input type="checkbox"/> keine</div></div><div><div>homogenisiert</div><div><input type="checkbox"/> ja</div><div><input type="checkbox"/> nein</div></div><div><div>ionisierend bestrahlt</div><div><input type="checkbox"/> ja</div><div><input type="checkbox"/> nein</div></div></div></div> | | |
| <div><div>Bei der Produktion wird überprüft auf:</div><div><div><div><input checked="" type="checkbox"/> Metall</div><div><input type="checkbox"/> Glas</div><div><input checked="" type="checkbox"/> Fremdkörper</div><div><input type="checkbox"/> Schalentteile</div><div><input type="checkbox"/> Steine</div><div><input type="checkbox"/> keine</div></div><div><div>unter Verwendung von:</div><div><div><input type="checkbox"/> Detektor</div><div><input type="checkbox"/> Glaspolitik (HACCP)</div><div><input type="checkbox"/> Filter</div><div><input type="checkbox"/> Siebe</div><div><input checked="" type="checkbox"/> Auslesung</div><div><input type="checkbox"/> keine</div></div></div></div></div> | | |
| 6. Sensorische Beschreibung, physikalischer Zu | | |
| <div><div>Geruch</div><div>natürlich frisch, gebackener Käse</div><div>Geschmack</div><div>salzig, käsig, rassig</div><div>Visuelle Aspekte (Aussehen, Farbe)</div><div>gelb-bräunlich Stich mit Käsefäden</div><div>Konsistenz / Struktur / Textur</div><div>knusprig, mit Biss, saftig</div></div> | | |
| 7. Zutaten, Zusatzstoffe | | |
| <div><div>Zutaten nach LKV (bzw. EU VO 1169/2011)</div><div>Auflistung in absteigender Form (inkl. Zusatzstoffnamen und E Nummer)</div></div> | | |
| <div><div>Text Deutsch inkl. Allergene:</div><div>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)</div></div> | | |
| <div><div>Text Französisch inkl. Allergène:</div><div>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)</div></div> | | |
| <div><div>Text Italienisch inkl. Allergene:</div><div>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)</div></div> | | |
| <div><div>Die Eier und Eiprodukte entstammen aus:</div><div><div><input type="checkbox"/> Bodenhaltung</div><div><input checked="" type="checkbox"/> Freilandhaltung</div><div><input type="checkbox"/> keine Eier im Produkt</div></div><div>Bemerkung:</div><div>Regional BL, CH</div></div> | | |
| <div><div>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)</div></div> | | |

| | | | | | |
|--|--|---------------------------------|---|--|---|
| 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 | | | | | |
| 9. Allergene | | | | | |
| | 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 ₂ /kg oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel | Ja | | | | |
| Lupine und daraus hergestellte Produkte | Ja | | | | |
| Weichtiere und daraus hergestellte Produkte | Ja | | | | |
| Zutaten, die möglicherweise Intoleranzen auslösen | | | | | |
| 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, Bime, 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 | | | | | |
| 10. Nährwerte, Inhaltsstoffe, Diätinformationen | | | | | |
| 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 | |

| | | | | | |
|--|--------------|--|-----------|-----------------------------|--|
| <div>Wacker & Schwob Produktions AG</div> <div>Bahnhofstrasse 15 CH - 4448 Läufelfingen T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch</div> | | <div>Produktespezifikation</div> | | <div>F-732</div> | |
| | | Version 1 / 01.2.2020 | | Revision/Datum: 01/28.05.18 | |
| Produkt <div>Wacker® Moiter-Moitier AOP Käskiechli 10cm</div> | | | | | |
| 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 | |
| präso. 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: | | Lieferant ist zertifiziert nach Zertifizierungsdaten | | | |
| <div><input type="checkbox"/> Bio</div> <div><input type="checkbox"/> kosher</div> <div><input type="checkbox"/> halal</div> <div><input checked="" type="checkbox"/> SWISS Label</div> | | <div><input type="checkbox"/> BRC</div> <div><input type="checkbox"/> IFS</div> <div><input type="checkbox"/> ISO</div> <div><input type="checkbox"/> Bio Suisse</div> <div><input type="checkbox"/> keine Zertifizierung</div> <div><input checked="" type="checkbox"/> FSSC</div> <div><input type="checkbox"/> HACCP</div> <div><input checked="" type="checkbox"/> BU-Nr. CH96662029</div> | | | |
| 14. Bemerkungen | | | | | |
| Swiss Label Mitglied (Armbrust) | | | | | |
| 15. Gesetzliche Grundlagen | | | | | |
| Es werden folgende Rechtsvorschriften berücksichtigt: Schweizerische Gesetzgebung: LMG, LIV, HyV, VLtH, VLpH, ZuV, VPRH, VRtH, 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 | | | |
| <div></div> <div>Wacker & Schwob Produktions AG</div> <div>Kiechli syt 1928</div> | | | | | |