M Ü H L E H O F - G E W Ü R Z E AG
Gewürzmühle
Metzgerei-Hilfsstoffe
Marktstrasse 34
9244 Niederuzwil SG

Produkt – Information

1. **Produktbezeichnung**

Produktname: ***PAPRIKA* - PANIERMEHL**

Artikelnummer: **18 025 V4**

2. **Lieferant**: **MÜHLEHOF GEWÜRZE AG, Gewürzmühle, 9244 Niederuzwil**
Tel. 071 951 87 11 Fax 071 951 79 47

3. **Produzent**: **MÜHLEHOF GEWÜRZE AG, Gewürzmühle, 9244 Niederuzwil**

4. **Verpackung:**

Verpackungseinheit-/Grösse:	div. Beutel und Eimer
Verpackungsmaterial:	Alu-Poly-Verbundfolie, Kunststoffeimer mit Polyinnenbeutel **(Konformitäts-Erklärung vom Hersteller liegt vor)**
Kennzeichnung:	Produktname, Artikelnummer, Haltbarkeit

5. **Gewichtsangabe pro Verpackungseinheit**:

Bruttogewicht:	div.
Nettogewicht:	div.

6. **Rückverfolgbarkeit des Produktes**:

Warenlos - Identifikation möglich : ja
durch : Lot-Nr. und Produktionsdatum
Qualitätssicherung der produzierten Rezeptur: durch Wägeprotokoll

7. **Haltbarkeit und Lagerbedingungen**:

Die Haltbarkeit ist auf jeder Verpackungseinheit angegeben und gilt für nicht angebrochene Packungen.
Lagerung: trocken, verschlossen, unter 20°C, unter 70%rF

8. Produkt - Spezifikation

Es werden die hauptsächlichen Komponenten in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufgelistet mit entsprechender E-Nummer.

Halbweissmehl (WEIZEN)
Hartweizenmehl (HARTWEIZEN)
Gewürze (enth. Paprika 18.4%, Koriander)
Speisesalz jodiert 5%
Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat E 621
Würze (SOJA, Mais)
Hefe

9. Allergene

Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Hartweizen)
Soja

Lebensmittelintoleranzen

Mais / Koriander / Geschmacksverstärker

10. Sensorische Eigenschaften

Aussehen, Farbe:	rot
Geruch, Geschmack:	nach frischem Brot, würzig
Konsistenz, Struktur:	griessartig

11. Mikrobiologie

Keime	Einheit	Richtwerte
Gesamtkeimzahl	KBE/g	10'000'000
Enterobacteriaceen	KBE/g	10’000
Escherichia Coli	KBE/g	10
Hefen	KBE/g	< 100
Schimmel	KBE/g	10’000
Salmonellen	KBE/25g	n.n. in 25 g

Grenzwerte: Es gelten die Grenzwerte für Mikroorganismen der Schweizerischen Hygieneverordnung.

Prüfmethoden: Die Prüfmethoden richten sich sofern möglich nach SLMB, ansonsten nach branchenüblichen internationalen Standards.

Info: Auf Anfrage sind weitere Informationen zum aktuellen Prüfplan (Prüfparameter, Prüfintervall) erhältlich. Die angewendeten Methoden (in der Regel ISO, SLMB) zu den jeweils untersuchten Parametern werden auf dem Analysenzertifikat, resp. auf der entsprechenden Laboranalyse genannt.

Certified System SWISSTS FSSC 22000

12. Ernährungsinformation (*pro 100 g*):

Nährwerte pro 100 g	Richtwerte (berechnet)
Energiewert	**1530 kJ / 366 kcal**
Eiweiss	**14.4 g**
Kohlenhydrate	**70.2 g**
Fett	**1.5 g**
Nahrungsfasern	**3.6 g**
Salz	**6.4 g**

13. Herstell- und Behandlungsmethoden

Einsatz von Bestrahlung: nein, keine Bestrahlung des Produkts bzw. der Zutaten
Einsatz von Gentechnologie: nein, keine GVO enthalten oder daraus hergestellt
Einsatz von Nanotechnologie: nein, enthält keine technisch hergestellten Nanomaterialien

14. Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität: Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH- sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.

Produktesicherheit: Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP - Plan berücksichtigt und ist soweit für uns technologisch machbar frei von Fremdkörpern.

Rückverfolgbarkeit: Dieses Produkt ist mindestens um eine Stufe vor und zurück rückverfolgbar.

Zertifiziertes Qualitätsmanagement: Die Mühlehof-Gewürze AG ist ein FSSC 22000- / IP-SUISSE- / und KNOSPE-zertifiziertes Unternehmen.
Die aktuellen Zertifikate können jederzeit angefordert werden.

15. Gültigkeit:

Dieses Datenblatt behält seine Gültigkeit bis zu einer Änderung der Rezeptur beim Produzenten.

Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderungen werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt.

*Die Angaben dieser Spezifikation **sind streng vertraulich** zu behandeln.*

Niederuzwil, den 18. Februar 2019

MÜHLEHOF GEWÜRZE AG

Melanie Thüring

auch ohne Unterschrift gültig

NPS18025V4/MT/01.2019