

Seite 1 von 7

1		P	r	O	d	uz	<u>:e</u>	n	t
---	--	---	---	---	---	----	-----------	---	---

Firma	Kontakt für Qualitätssicherung
Ceposa AG	Andres Kaspar
Hafenstrasse 4	Tel: 071 / 677 30 26
8280 Kreuzlingen	E-Mail: andres.kaspar@ceposa.com
Tel: 071 / 677 30 30	Fax: 071 / 677 30 20
E-Mail: info@ceposa.com	
Identitätskennzeichung: (welche deklariert werden muss; CH: gemäss LKV Art. 30 und 31, EU: Export- Lizenznummer)	CH 5224

2. Artikel

Produktbezeichnung:	Artischockenherzen «Palma» / Cœurs d'artichauts «Palma»
Artikelnummer / EAN:	21534 / 7640109640290

3. Sachbezeichnung

Sachbezeichnung gemäss LKV	Artischockenherzen ganz, mariniert in Rapsöl
Obligatorische Zusatzangaben nach LGV und Verordnung des EDI	
Weitere Zusatzangaben	
Produktionsland	Schweiz
Abpackland	Schweiz
Herkunft der Hauptzutat	Spanien

4. Lagerung, Haltbarkeit und Datierung

Temperatur (Lagerung und Transport)	⊠ ≤ 5 °C
	≤ - 18 °C
	Raumtemperatur (≤ 20 °C)
Lagerbedingungen	☐ Luftfeuchtigkeit %rel. Feuchte ☐ vor Licht und Wärme geschützt ☐ sonstige:
Haltbarkeit	"zu verbrauchen bis"
	bei Auslieferung Ceposa: 25 Tage
	Andere: : Tage
Datierung	



Seite 2 von 7

5. Verpackung und Gewicht

Verpackungsmaterial primär	☐ PET	☐ Aluminiumverbund
	⊠ PP	sonstige:
Verpackungsart primär	Schale GN ¼ 60er	Stehbeutel
	Schale SB	
	Sonstige: Siegelfolie	
Gewicht	Nettogewicht (Einfüllgew	richt) in g: 1000
	Bruttogewicht in g: 1042	
	Abtropfgewicht in g:	
Verpackungsmaterial sekundär	☐ Deckel	Banderole
	☐ Faltschachtel	sonstige:
Verpackungsverfahren	Schutzgas	☐ vakuumiert
	sonstige:	
Die Verpackung entspricht den Richtlinien 1935/2004 EC der Verordnung EU 10/2011 über Material und Gegenstände aus Kunststoff, die mit Lebensmittel in Berührung kommen sowie deren Änderung		
⊠ ja □ nein		

6. Sensorik

Äussere Faktoren	Aussehen, Farbe: ganze Herzen, hellbeige mit Kräutern und Gewürzen
	Form, Schnitt, Grösse: oval, gross, typisch
Innere Faktoren	Geruch: typisch
	Geschmack: typisch ohne Fremdgeschmack
	Konsistenz / Textur: halbfest, leicht faserig

7. Mikrobiologische-, Chemische- und Physikalische Parameter

Mikrobiologische Parameter

Mikroorganismen	Wert	Einheit	Monitoring*
Aerobe mesophile Keime	< 10'000'000	KBE / g	С
Escherichia coli	< 100	KBE / g	Bei Verdacht
Enterobacteriaceae	< 100	KBE / g	С
Koagulase pos. Staphylokokken	nr	KBE / g	
Hefen	< 1'000'000	KBE / g	С
Schimmel	< 100'000	KBE / g	С
Bacillus Cereus	< 1'000	KBE / g	С
Listeria monocytogenes	< 100	KBE / g	С
Salmonella spp.	nr	nn in 25g	
Andere:		KBE / g	

^{*} A = 1 x jährlich / B = 2 x jährlich / C = alle 2 Jahre / D = →Nicht relevant: als "nr" angeben



Seite 3 von 7

Chemische Parameter

Parameter	Wert	Einheit	Monitoring*
Pestizide	<tw ch="" eg<br="" fiv="" gw="" und="" vo="">396/2005</tw>		bei Verdacht
Aflatoxin A & B1	nr	ug / kg	
Histamin	nr	mg / kg	
Andere:		/ kg	

^{*} A = 1 x jährlich / B = 2 x jährlich / C = alle 2 Jahre
→ Nicht relevant: als "nr" angeben

Physikalische Parameter

Parameter	
Fremdkörper	Produkt wird metalldetektiert ☐ ja ☐ nein
	Andere: Fremdkörpermanagement

8. Produktionsprozess

Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte: Artischockenherzen spülen, abtropfen, würzen, in Schale wägen, beölen, begasen, verpacken

9. Zutatenliste

Zutat (Zusammengesetzte Zutaten im selben Feld aufschlüsseln!)	Menge g/100g	Herkunftsland
Artischockenherzen: Artischocken, Wasser, Meersalz, Säuerungsmittel E330	61.75	Spanien
Rapsöl	35.4	Schweiz, Deutschland
Kräuter und Gewürze	2.8	Eurpoa, Schweiz, Israel, Marokko, Albanien, Türkei, Brasilien
Speisesalz (naturbelassenes Steinsalz)	0.05	Deutschland



Seite 4 von 7

-				_
<i>/</i> I	usatzs	tn	TT	2

Zusatzstoff Gattungsbezeichnung	E-Nummer	Menge g/100g	In Zutat	Ist auch Zutat
Säuerungsmittel (Citronensäure)	330		Artischocken	

10. Allergene

Allergen	Enthält	Kann enthalten*	Enthält nicht	In Zutat (genaue Bezeichnung Bsp. "Sojamehl")
Glutenhaltiges Getreide**			\boxtimes	
Krebstiere			\boxtimes	
Eier			\boxtimes	
Fische			\boxtimes	
Erdnüsse			\boxtimes	
Sojabohnen			\boxtimes	
Milch einschliesslich Laktose			\boxtimes	
Hartschalenobst***			\boxtimes	
Sellerie			\boxtimes	
Senf			\boxtimes	
Sesam			\boxtimes	
Schwefeldioxid und Sulfite*			\boxtimes	
Lupinen			\boxtimes	
Weichtiere			\boxtimes	

^{*} Sulfit >10 mg/kg, Prolamin >10 mg/100g alle anderen Allergene 1 g/kg

^{**} Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme

^{***} Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)



Seite 5 von 7

11. Nährwertangaben

Die Nährwertangaben sind ⊠ berechnet □ analysiert				
Nährstoff / Energie*	Menge	Einheit		
Energie*	1022	kJ		
	248	kcal		
Fett*	24.1	g/100g		
davon gesättigte Fettsäuren*	1.9	g/100g		
Kohlenhydrat*	5.3	g/100g		
davon Zucker*	1.3	g/100g		
Ballaststoffe**	2.3	g/100g		
Eiweiss*	0.7	g/100g		
Salz*	0.6	g/100g		
(Wasser)	66.8	g/100g		
(Natrium)	0.3	g/100g		
* Big 7; ** fakultativ Angaben zu Fetten / Ölen Öle und Fette Pflanzenart: Raps				
Enthält das Produkt gehärtete oder teilweise gehärtete Fette und Öle?			☐ ja ⊠ nein	
Der Einsatz von gehärteten oder teilweise gehärteten Fetten und Ölen muss in der Zutatentabelle angegeben werden.				
Angaben zu Speisesalz				
Wird jodiertes Speisesalz verwendet?			☐ ja ⊠ nein	
Wird flouridiertes Speisesalz verwendet?			☐ ja ☐ nein	
Wird jodiertes und/oder flouridiertes Speisesalz verwendet, muss dies in der Zutatentabelle angegeben werden.				
Angaben zum Alkoholgehalt				
Enthält das Produkt Alkohol?*			☐ ja ⊠ nein	
Falls ja:			g/100g	
*	2.1/-1.0/			

^{*}gemäss den gesetzlichen Vorgaben >1.2 Vol %



Speisegelatine

FO CE 03 02 00 08 Spezifikation

Seite 6 von 7

12. Rückverfolgbarkeit				
Chargencode	Beispiel: 14104			
		Codierungs- Schlüssel: Auftragsnummer, die zurückverfolgt werden kann		
Ist ein Rückstellmuster vorhanden?	☐ ja ☒ nein			
		Bemerkung: Stichproben einzelner Chargen für Monitoring bis Ende Verbrauchsdatum		
40 Cantaak mala sia sund Baatusk kun				
13. Gentechnologie und Bestrahlur	<u>1g</u>			
Gentechnologie				
Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemä: (LKV Art. 2 Abs. 1 Bst. o und VGVL Art. 7) al				
Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe ☐ ja ☐ nein gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden.				
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" be	eantwortet:			
Bestrahlung				
Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten ☐ ja ☒ nein				
Nähere Erklärung, wenn mit "ja" beantwortet				
14. Vegetarismus, tierische Produk	te und weitere Angaben			
Vegetarische Produkte Das Produkt ist		□ I		
Das Flodukt ist	ovo-lacto-vegetarisch	☐ lacto vegetarisch		
	ovo vegetarisch	⊠ vegan		
Tioriogho Dradukto				
Tierische Produkte Fischprodukte	□ oue Zuebt	□ Wildfong		
1 isomprodukte	aus Zucht Binnenfischerei, Fanggebiet	☐ Wildfang		
Eier und Eizutaten	Haltungsart:	•		
Käse und Käsezutaten	Labart:			
	Fett in Tr.: %			
	Wasser im fettfreien Käse:	%		
Wild	aus Zucht	Wild		

Tierart:



Seite 7 von 7

15. Rechtliches, Zertifikate und Deklaration

Rechtliches

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

•	eri	 ~	

Lorumato		
Betriebszertifikate (IFS; BRC; FSSC22000 etc.)	⊠ IFS	andere, welche?
Produkt- Label	⋉ konventionell☐ Suisse Garantie	☐ Knospe ☐ Bio ☐ andere, welche?
Andere	☐ Produkt erfüllt die Anforderungen an Halal	

Deklaration

Artischockenherzen ganz, mariniert in Rapsöl / Coeurs d'artichauts entiers, marinés en huile de colza Zutaten: Artischockenherzen 61% (Spanien) [Artischocken, Wasser, Meersalz, Säuerungsmittel: Citronensäure], Rapsöl, Kräuter und Gewürze, Speisesalz (naturbelassenes Steinsalz). Ingrédients: Coeurs d'artichauts entiers 61% (Espagne) [Coeurs d'artichauts, eau, sel marin, acidifiant: acide citrique], huile de colza, herbes, épices, sel comestible (sel gemme naturel).

16. Produkteabbildung



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

Dieses Formular ist ohne Unterschrift gültig

Erstellt am: 05.07.2017 Freigegeben am: 05.07.2017 Erstellt durch: CER Freigegeben durch: ANK