

## PRODUKT-SPEZIFIKATION

<b>Produktname</b>	<b>Paniermehl glutenfrei hell</b>
<b>Sachbezeichnung</b>	<b>Paniermehl</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>13174</b>

<b>Produktbezeichnung</b>	Glutenfreies Paniermehl, hergestellt in der Schweiz
---------------------------	---

### Zusammensetzung

Komponente	Bemerkungen	E-Nr.	Herkunftsland	%
Reis				
Mais				
Salz				< 1
<b>Zugabe</b>	nach Bedarf			
<b>Hinweis</b>	Für Lebensmittel, begrenzte Verwendung			

### Sensorische Eigenschaften

<b>Konsistenz</b>	Granulat, streufähig
<b>Farbe</b>	Gelblich-bräunlich
<b>Geruch</b>	Frisch, arttypisch

## Allergene Zutat(en) laut Rezepturbestandteilen, gemäss aktueller Gesetzgebung (LKV Schweiz Art. 8 / VO (EU) 1169/2011, Anhang II)

Nr.	Zutreffendes ist anzukreuzen Zutat	Ist in Produkt enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs (Typ, Beschreibung)	im Betrieb vorhanden <sup>2)</sup>
		Ja	Nein <sup>1)</sup>		
1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	< 20 ppm	X
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	< 1000 ppm	X
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)		X	Lactose < 50 ppm	X
8	Schalenfrüchte d.h. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
12	Schwefeldioxid u. Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg ausgedrückt als SO <sub>2</sub>		X		
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
	Umbelliferen		X		
	Koriander		X		
	Knoblauch		X		

<sup>1)</sup> Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

<sup>2)</sup> wird im Betrieb verarbeitet, kein Rezeptbestandteil

## Nährwerte

Parameter	Angabe je 100g
<b>Energie</b>	kJ: 1'420      kcal: 339
<b>Fett</b>	Ca.: 2 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	Ca.: 0.1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	Ca.: 73 g
<b>Davon Zucker</b>	Ca.: 0.7 g
<b>Ballaststoffe</b>	Ca.: 4.7 g
<b>Protein (N x 6,25)</b>	Ca.: 7.6 g
<b>Salz</b>	Ca.: 0.5 g
<b>Wasser</b>	Ca.: 8 g

## Mikrobiologische Daten

Parameter	Toleranzwerte
Aerobe mesophile Keime	< 10 <sup>5</sup> KBE/g
Salmonella ssp.	nicht nachweisbar in 25g
Schimmel	< 10 <sup>3</sup> KBE/g
Hefen	< 10 <sup>3</sup> KBE/g
E. coli	< 100 KBE/g
Koagulasepos. Staphylokokken	< 100 KBE/g

## Logistik-Informationen

Verpackung	Je nach Gebindegrösse PE-, Alu-Verbundbeutel oder Gewebesack mit PE-Innenbeutel; oder PP - Eimer
Lager - und Transportbedingungen	kühl und trocken lagern / vor Licht und Nässe schützen
Mindesthaltbarkeit	12 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde
Produktionsland	CH

## Rückstände, Fremdstoffe und GVO

Es gelten die Toleranz- und Grenzwerte der Schweizerischen Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV). Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Die Firma PACOVIS AG verwendet weder gentechnologische Verarbeitungsverfahren noch GVO-Produktionshilfsstoffe. In diesem Produkt sind keine GVO- Erzeugnisse im Sinne von Abschnitt 5 der LGV enthalten. Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtige Bestandteile gemäß EG-VO 1829 /2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003. Die Firma Pacovis AG ist bemüht, möglichst keine gentechnisch veränderten Rohstoffe einzusetzen. Sollte dies nicht möglich sein, werden wir unsere Kunden frühzeitig informieren. Das Produkt muss nicht gem. VO (EG) 1169/2011, Art. 18 als „nano“ gekennzeichnet werden.

## Hinweis

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes und der EG-Lebensmittel-Basisverordnung (VO [EG] 178/2002). Alle Rohstoffe werden einer Wareneingangsprüfung gemäss HACCP-Konzept unterzogen. Die in der Spezifikation aufgeführten Parameter können bei Stoffen natürlichen Ursprungs erfahrungsgemäss Schwankungsbreiten aufweisen, ohne dass die Funktionalität des Produktes beeinträchtigt ist. Wenn notwendig sind Grenzwerte, bezeichnet mit "max." oder "min.", angegeben. Dosier- und Anwendungsangaben entbinden den Verwender nicht von seiner eigenen Prüf- und Sorgfaltspflicht. Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Richtlinien

		Diese Spezifikation wurde elektronisch generiert und ist auch ohne Unterschrift und bis auf Widerruf gültig.			
<b>Erstellt durch</b>	<b>DW</b>	<b>Freigegeben durch</b>	<b>MEJ / DAM</b>	<b>Ersetzt Dokument vom</b>	<b>16.02.14</b>
<b>Datum</b>	<b>16.03.16</b>	<b>Datum</b>	<b>04.08.16</b>	<b>Revisionstand neu</b>	<b>13174.8/01</b>

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, CH-5608 Stetten AG, Telefon +41 (0)56 485 93 93