

1 Allgemeines / General

		Lieferant / supplier	Hersteller / producer *
Postanschrift / Postal address	Name / name Strasse / address PLZ/Ort / postcode / location Land / country Website	Delico AG Bahnhofstrasse 6 9200 Gossau SG Schweiz www.delico.ch	
QA-Ansprechperson / QA contact person	Name / name Telefon-Nr. / Phone Email	Nicole Broger +41 71 388 86 40 nicole.broger@delico.ch	
Verkauf/Export- Ansprechperson / sales/export contact person	Name / name Telefon-Nr. / Phone Email	René Kurt +41 71 388 86 42 rene.kurt@delico.ch	
	Zertifiziert / certified:	<input type="checkbox"/> BRC <input checked="" type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> FSSC 22000 <input type="checkbox"/> ISO 22000 <input type="checkbox"/> SQF	<input type="checkbox"/> BRC <input checked="" type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> FSSC 22000 <input type="checkbox"/> ISO 22000 <input type="checkbox"/> SQF
	Andere / others:	= IFS Broker	

* **Produzent = Lieferant / producer = supplier:** Ja / Yes

Falls nein, bitte Produzent oben angeben / If not, please state above.

Delico Artikelnummer / article number	100281
Delico Artikelbezeichnung / article designation	Delicool Kartoffelgratin 4.8 kg (40*120 g)

Lieferant Artikelnummer / supplier article number	74111
Lieferant Artikelbezeichnung / supplier article designation	Kartoffelgratin

Verkehrsbezeichnung / legal product name	Kartoffelspezialität, fixfertig, tiefgekühlt.
--	---

Spezifikation gültig ab / specification valid as of	gemäss Unterschriftsdatum
--	---------------------------

<p>Alle Angaben dieser Spezifikation sind ausschliesslich für den internen Gebrauch von Lieferant und Kunden bestimmt und müssen vertraulich behandelt werden.</p> <p>Der Rohstoff/Artikel entspricht in allen Punkten der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung (siehe Ziffer 12).</p> <p>Die in der Spezifikation aufgeführten Parameter können bei Stoffen natürlichen Ursprungs erfahrungsgemäss Schwankungsbreiten aufweisen, ohne dass das Produkt beeinträchtigt ist.</p> <p>Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.</p>	<p>All of the data in this specification is meant only for the internal use of the supplier and customer and must be kept confidential.</p> <p>The product/raw material corresponds to Swiss food legislation in all respects (see paragraph 12).</p> <p>The parameters listed in the specification can fluctuate in products of natural origin without compromising the product.</p> <p>We assume no liability for damages that arise from improper storage or further processing.</p>
--	---

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---	--------------------

2 Zusammensetzung / ingredients

Hergestellt in / produced in	Deutschland
Verarbeitet in / processed in	Deutschland
Verpackt in / packaged in	Deutschland

Zutaten in absteigender Reihenfolge inkl. Träger- und Hilfsstoffe / ingredients in order of decreasing percentage incl. additives *	Herkunft / origin	%	Angaben von Allergenen und Zusatzstoffen (inkl. Gattungsbezeichnung) / Details of allergens and additives (incl. generic name)
Kartoffeln	Europa	55	
Sauerrahm	Deutschland	12	Milch, Laktose
Rahm (Stabilisator: E407 ohne technologische Wirkung im Endprodukt)	Deutschland, Belgien, Niederlande, Frankreich	11,5	Milch, Laktose, Stabilisator: E407
Vollmilch	Deutschland	10,98	Milch, Laktose
Goudakäse (Kuhmilch Pasteurisiert, Kartoffelstärke, Speisesalz, Starterkultur, Lab Mikrobiell)	Europa	4,8	Milch, Laktose
Modifizierte Stärke	Frankreich, Niederlande	2,35	E1422
Sonnenblumenöl	Europa	1,6	
Gewürze (Salz, Maltodextrin, Zucker, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Bockshornkleesamen, Muskatnuss, Pfeffer, Kartoffelstärke, Aroma [mit Sellerie], farbloses Tomatensaftkonzentrat, Liebstöckel, Curcuma)	k.A.	1,6	Sellerie
Dextrose	k.A.		Deklaratorisch nicht aufzuführen
Knoblauch	Italien	0,17	
		100	

* Bei Pilzen: lateinische Bezeichnung angeben / fungi: indicate Latin name

* Fisch, Krustentiere, Weichtiere: lateinische Bezeichnung, Zucht oder Wildfang, Fanggebiet (FAO oder Zone) oder Land angeben / fish, crustaceans, molluscs: indicate Latin name, farmed or wild caught, fishing area (FAO or zone) or country

Deklarationstext gemäss Verpackung (Zutaten in Textform) / declaration text according to packaging (ingredient list in written form)
Kartoffeln 55%, SAUERRAHM 12%, RAHM 12%, VOLLMILCH, GOUDAKÄSE 5%, modifizierte Maisstärke, Sonnenblumenöl, Würzmischung (mit SELLERIE), Knoblauch.

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\09_QMS\3. Planung_Beschaffung_Logistik Prozess\3.3 Einkauf\3.3.4 Spezifikationen\Produktspezifikation_product specification__Delico AG_template.docx					

3 Produktbeschreibung / product description

Aussehen, Farbe / appearance, colour	Beigefarbene zylindrische Gratins mit sichtbaren Kartoffelscheiben. Obenauf abgestreut mit hellgelben Käseraspeln.
Geschmack, Geruch / taste, smell	Nach Käse, nach Kartoffeln und Sauerrahm. Produkt ohne Fremd und Fehlgeschmack und -geruch.
Textur, Struktur / texture, structure	Kartoffeln ganz leicht bissfest. Käse ziehend.
Konsistenz / consistency	Kartoffeln ganz leicht bissfest. Käse ziehend.
Sorte, Qualität / type, quality	

Produktionsprozess / description of production process

Kartoffelgratin-Masse wird gestanzt auf Produktband -> Abstreuen (Gouda) von Formgratins -> Frosten -> in Beutel verpacken -> Metalldetektion -> in Umkarton verpacken

Produktparameter (falls relevant) / product parameters (where relevant)

/	Methode / method	Einheit / unit	Grenzwerte / limits		
				Sollwert / target	Minimum-Wert / minimum
aw-Wert / aw-value					
Kochsalz / salt (NaCl)		%	1,1	1,0	1,2
ph-Wert / ph value					
Stückzahl, Kalibrierung / number of pieces, calibration		mmDurchmesser	70	66	74
Gesamtsäure (als Essigsäure) / total acid (as acetic acid)					
Peroxidzahl / peroxide value					
Wassergehalt / water content					
Brix-Gehalt / brix-content					
Höhe pro Stück		mm	35	33	37
Gewicht pro Stück		g	120	114	126

Bitte weitere, relevante Parameter eigenständig aufführen / Please define other relevant parameters independently.

4 Allergene / allergens

Enthält das Produkt Zutaten aus ... / Does this product contain ingredients made from ... <i>Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) / EDI Regulation on Food Information (LIV)</i>	Allergene gem. Rezeptur vorhanden / allergens present according to the composition?	Kreuzkontamination möglich mit Deklarationspflicht / cross contamination possible with mandatory declaration
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse Cereals containing gluten and products thereof	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	>200 mg/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Crustaceans and products thereof	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	>1 g/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Eggs and products thereof	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	>1 g/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse Fish and products thereof	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	>1 g/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Peanuts and products thereof	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	>1 g/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Soy and products thereof	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	>1 g/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose Milk and products thereof (incl. lactose)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	>1 g/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
Hartschalenobst oder Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse Hard fruits or nuts and products thereof: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or queensland nuts	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	>1 g/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
→ Falls Kreuzkontaminationen mit Hartschalenobst oder Nüssen >1 g/kg oder l, bitte Nussarten ankreuzen / in case of cross contamination with hard fruits or nuts >1 g/kg or l, please tick nut species:	<input type="checkbox"/> Almonds <input type="checkbox"/> Hazelnuts <input type="checkbox"/> Walnuts	<input type="checkbox"/> Cashew <input type="checkbox"/> Pecans <input type="checkbox"/> Brazil nuts
<input type="checkbox"/> Pistachios <input type="checkbox"/> Macadamia <input type="checkbox"/> Queensland		
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Celery and products thereof	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	>1 g/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Mustard and products thereof	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	>1 g/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Sesame seeds and products thereof	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	>1 g/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO ₂	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	>10 mg/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse Lupines and products thereof	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	>1 g/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Molluscs and products thereof	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	>1 g/kg or l <input type="checkbox"/> Ja / Yes

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---	--------------------

Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\09_QMS\3. Planung_Beschaffung_Logistik Prozess\3.3 Einkauf\3.3.4 Spezifikationen\Produktspezifikation_product specification__Delico AG_template.docx

5 Zusatzinformationen, Zertifizierungen / additional info, certifications

Eigenschaften / characteristics	Ja / Yes *	Zertifiziert / certified **
Vegetarisch, ovo-lacto vegetarisch / vegetarian, ovo-lacto vegetarian	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ovo-vegetarisch / ovo vegetarian	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
lacto-vegetarisch / lacto vegetarian	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vegan / vegan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
glutenfrei / gluten free	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
laktosefrei / lactose free	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kosher zertifiziert / Kosher certified		<input type="checkbox"/>
Halal zertifiziert / Halal certified		<input type="checkbox"/>
MSC zertifiziert / MSC certified		<input type="checkbox"/>
EU-Bio zertifiziert / EU organic certified		<input type="checkbox"/>
NOP zertifiziert / NOP certified		<input type="checkbox"/>
Bio Suisse Knospe zertifiziert / certified		<input type="checkbox"/>
GVO-frei (Zutaten, Pflanzenstoffe, Enzyme/Hilfsstoffe, Futtermittel etc.) / free of GMO (ingredients, plant matter, enzymes/adjuvants, feeding etc.)	<input checked="" type="checkbox"/> (kein GVO / no GMO)	
Keine Nanotechnologie im Produkt, Verpackung / No nanotechnology in product, packaging	<input checked="" type="checkbox"/> (keine / none)	
Keine ionisierende Strahlen eingesetzt / No ionizing radiation used	<input checked="" type="checkbox"/> (keine / none)	
unter Schutzatmosphäre verpackt / under modified atmosphere packaged	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Kann die Frage mit JA beantwortet werden, bitte ankreuzen / If the question should be answered with YES please tick.

** Bitte senden Sie uns das entsprechende Zertifikat / Please send us the relevant certificate.

Eigenschaften / characteristics (keimreduzierende Schritte / germ-reducing steps)	Vor Abfüllung, Verpackung / before filling, packaging	In der Verpackung / in the packaging	Temperatur / temperature	Dauer / duration
Pasteurisation / pasteurization	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sterilisation / sterilization	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Andere / other:				

Verarbeitungshinweise / processing instructions

Zugabemenge, Dosierung / quantity added, dosage:	Bei Backofen maximal 8 Gratins
Zubereitungshinweis / preparation instructions:	Backofen (für maximal 8 Gratins): Vorheizen und die tiefgekühlten Gratins bei Ober- und Unterhitze 200°C (Umluft 180°C) ca. 18 – 20 Minuten backen. Konvektomat: Vorheizen auf 180°C ohne Dampf, tiefgekühlte Gratins auf eingefettetes Blech legen

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\09_QMS\3. Planung_Beschaffung_Logistik Prozess\3.3 Einkauf\3.3.4 Spezifikationen\Produktspezifikation_product specification__Delico AG_template.docx					

	und je nach Belegung 18 – 20 Minuten goldbraun backen.
sonstige Hinweise zur Produkthandhabung / other information on product handling:	Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und sofort verbrauchen

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\09_QMS\3. Planung_Beschaffung_Logistik Prozess\3.3 Einkauf\3.3.4 Spezifikationen\Produktspezifikation_product specification__Delico AG_template.docx					

6 Nährwerte / nutritional values

Werte pro / values per 100 g 100 ml berechnet / calculated
 Netto / net **oder / or** abgetropft / drained analysiert / analysed

Energie / energy	724	kJ
	173	Kcal
Fett / fat	10	g
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids	3,8	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	15	g
- davon Zucker / of which sugars	1,4	g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern) / fibre (dietary fibre)	1,4	g
Eiweiss / protein	4	g
Salz / salt (sodium chloride)	1,1	g

Zu deklarierende Vitamine und Mineralstoffe / vitamins/minerals to be declared

z.B. / i.e. Vitamin E	12.0	mg

1. Kochsalz jodiert / iodised salt	<input checked="" type="checkbox"/> Nein / No	<input type="checkbox"/> Ja / Yes		
2. zugesetztes Kochsalz / added salt	<input type="checkbox"/> Nein / No	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	0,95	g
3. zugesetzter Zucker / added sugar	<input type="checkbox"/> Nein / No	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	1,16	g
4. Ist der Artikel alkoholhaltig / does the article contain alcohol	<input checked="" type="checkbox"/> Nein / No	<input type="checkbox"/> Ja / Yes		Vol. %
				g / 100 g
5. Milchbestandteil / milk components Falls JA: Milchfettanteil am Gesamtprodukt / If YES milk fat content of total product	<input type="checkbox"/> Nein / No	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	6,7	%
6. gehärtete Fette / hardened fats	<input checked="" type="checkbox"/> Nein / No	<input type="checkbox"/> Ja / Yes		g / 100 g
7. Transfettsäuren (im Gesamtfett) / trans fats (of total fat content)	<input type="checkbox"/> Nein / No	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	<0,5	%

Wenn Fragen 2-7 mit JA beantwortet werden, bitte Wert eintragen / If you answer questions 2-7 with YES, please add the values.

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	---	--------------------

Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\09_QMS\3. Planung_Beschaffung_Logistik Prozess\3.3 Einkauf\3.3.4 Spezifikationen\Produktspezifikation_product specification__Delico AG_template.docx

Enthält das Produkt (oder Zutaten davon) Palmöl / does the product (or ingredients within the product) contain palm oil?	<input type="checkbox"/> Ja / Yes
Falls ja, aus nachhaltiger Produktion / if yes, from sustainable production? * <input type="checkbox"/> Identity Preserved <input type="checkbox"/> Segregation <input type="checkbox"/> Mass Balance <input type="checkbox"/> Book and Claim	<input type="checkbox"/> Ja / Yes *

* Nach welchem Standard zertifiziert / which standard is certified?

Enthält das Produkt (oder Zutaten davon) Eier / does the product (or ingredients within the product) contain eggs?	<input type="checkbox"/> Ja / Yes
Falls ja, Haltungsart / if yes, rearing method? <input type="checkbox"/> Bodenhaltung / floor pen <input type="checkbox"/> Freilandhaltung / free-range <input type="checkbox"/> Käfighaltung / cage	

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\09_QMS\3. Planung_Beschaffung_Logistik Prozess\3.3 Einkauf\3.3.4 Spezifikationen\Produktspezifikation_product specification__Delico AG_template.docx					

7 Mikrobiologische und Chemische Parameter / microbiological and chemical parameters

Mikroorganismen / microorganisms	Wert / value	Einheit / unit	Grenzwert / limit	Methode / method	Monitoring *
Aerobe mesophile Keime / Aerobic mesophilic bacteria		KBE/cfu / g			
Aerobe mesophile Fremdkeime / Aerobic mesophilic foreign bacteria		KBE/cfu / g			
Escherichia coli	<1x10 ³	KBE/cfu / g			
Enterobacteriaceae		KBE/cfu / g			
Cronobacter		nn in 10 g			
Koagulase pos. Staphylokokken / Coagulase-positive staphylococcus	<1x10 ³	KBE/cfu / g			
Hefen / Yeasts		KBE/cfu / g			
Schimmel / Mould		KBE/cfu / g			
Pseudomonaden / Pseudomonads		KBE/cfu / g			
Anaerobe Sporenbildner / Anaerobic spore formers		KBE/cfu / g			
Bacillus Cereus		KBE/cfu / g			
Listeria monocytogenes	<1x10 ¹	nn in 25g			
Salmonella spp.	n.d. in 25g	nn in 25g			
Clostridien, Art: / Clostridia, type:		KBE/cfu / g			
Andere / Other:					
Andere / Other:					
Andere / Other:					
Andere / Other:					

* Häufigkeit angeben (Bsp. jede Charge, 1x jährlich etc.) / specify frequency (i.e. each batch, once a year etc.)

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	--	--------------------

Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\09_QMS\3. Planung_Beschaffung_Logistik Prozess\3.3 Einkauf\3.3.4 Spezifikationen\Produktspezifikation_product specification__Delico AG_template.docx

Chemische Parameter, Mykotoxine / chemical parameters, mycotoxins:	Wert / value	Einheit / unit	Grenzwert / limit	Methode / method	Monitoring *
Pestizide / Pesticides Arten / types:		mg / kg			
Nitrate / Nitrates		mg / kg			
Schwermetalle / Heavy metals		ug / kg			
Histamine		mg / kg			
Aflatoxin B1 & B2 / G1 & G2		ug / kg			
Aflatoxin M1		ug / kg			
Deoxynivalenol (DON)		ug / kg			
Fumonisine / Fumonisins (sum B1+ B2)		ug / kg			
Ochratoxine / Ochratoxins		ug / kg			
Patulin		ug / kg			
Zearalenon / Zearalenone		ug / kg			
Andere / Other:					
Andere / Other:					
Andere / Other:					

* Häufigkeit angeben (Bsp. jede Charge, 1x jährlich etc.) / specify frequency (i.e. each batch, once a year etc.)

Ist das Untersuchungslabor nach ISO 17025 akkreditiert? Is the testing laboratory accredited according to ISO 17025?

Ja / Yes Nein / No

Die Untersuchungsberichte müssen jederzeit zur Anschauung bereitliegen / the study reports must be ready for inspection at any time.

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------	--	--------------------

Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\09_QMS\3. Planung_Beschaffung_Logistik Prozess\3.3 Einkauf\3.3.4 Spezifikationen\Produktspezifikation_product specification__Delico AG_template.docx

8 Physikalische Rückstände / physical hazards

Metall-Detektion / metal detection	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	Fe 2,5 mm	Non Fe 3,0 mm	stainless steel 3,0 mm
Sieb / sieve	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	Maschengrösse / mesh size:		mm
Magnet	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	Häufigkeit / frequency:		
Röntgenstrahlen / X-Ray	<input type="checkbox"/> Ja / Yes	Häufigkeit / frequency:		
Glasmanagement-System / glass management system?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes	Bitte beschreiben / please describe:		

9 Rückverfolgbarkeit / traceability

Wie kann die lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden? How can full traceability be ensured?

- Verbrauchsdatum / use-by date Produktionsdatum / date of production
 Chargen-Code / batch-code Andere / other Welche/which:

10 Haltbarkeit, Lagerbedingungen / shelf life, storage conditions

Haltbarkeit ab Produktion / shelf life from production	730	Tage / days
Haltbarkeit bei Anlieferung mindestens / Shelf life on delivery at least		Tage / days

Aufdruck Haltbarkeitsdatum / print shelf life date:

- mindestens haltbar bis / best before mindestens haltbar bis Ende / best before end
 DD / MM / YYYY MM / YYYY
 Andere / other:

Transportbedingungen / transport conditions

- ungekühlt / ambient gekühlt / chilled (+5°C) tiefgekühlt / deep-frozen (-18°C)
 Andere / other:

Lagerbedingungen / storage conditions

- ungekühlt / ambient gekühlt / chilled (+5°C) tiefgekühlt / deep-frozen (-18°C)
 Andere / other:

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\09_QMS\3. Planung_Beschaffung_Logistik Prozess\3.3 Einkauf\3.3.4 Spezifikationen\Produktspezifikation_product specification__Delico AG_template.docx					

11 Verpackung / packaging

Verpackungsart, Verpackungsmaterial / type of packaging, packaging material

von der Kontaktseite des Lebensmittels, zur Verpackung, bis zur äussersten Verpackung, z.B. OPP-Folie, Kleber, Etikette, Bedruckung) / from the contact side of the foodstuff, to the packaging, to the outermost packaging, e.g. OPP film, adhesive, label, printing)

Primärverpackung / direkter Lebensmittelkontakt (genaue Beschreibung) / primary packaging / direct food contact (detailed description):	Polyethylen Schaluchbeutel 90ym Festigkeit nach DIN ISO 527 46,8g
Sekundärverpackung (genaue Beschreibung) / secondary packaging (detailed description):	Karton Aussenmass: 368x268x170 Innenmasse LxBxH: 360x260x160 mm 234 g

Verpackungskonformität / packaging conformity

Der Unterzeichner dieser Spezifikation bestätigt hiermit, dass die verwendete Lebensmittelverpackung (mit allen relevanten Komponenten wie Folien, Kleber, Druckfarben usw.) betreffend Konformität den Vorgaben der Schweizer Verordnung des EDI über Bedarfsgegenstände 817.023.21 und der Schweizer Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung 817.02 sowie der EU-Verordnungen (EG) 1935/2004 und (EG) 2023/2006 entspricht. Die Verkehrsfähigkeit in der Schweiz ist somit gewährleistet.

The signatory of this specification hereby confirms that the used food packaging (with all relevant components such as foils, adhesives, inks, etc.) conforms to the requirements of the Swiss Ordinance on materials and articles in contact with food: 817.023.21 and the Swiss Ordinance on Foodstuffs and Utility Articles: 817.02 as well as to the EU regulations (EC) 1935/2004 and (EC) 2023/2006. Thus, the permission to be marketed in Switzerland is guaranteed.

	Ja / Yes	Nein / No
Die Primärverpackung entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen / the primary packaging complies with statutory regulations and is authorised for direct contact with foodstuffs.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Migration wurde analytisch getestet / migration has been analytically tested.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die EU-Chemikalienverordnung REACH ist Ihnen bekannt und wird eingehalten / the EU chemicals regulation REACH is known and respected. https://echa.europa.eu/regulations/reach/understanding-reach	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Stoffe der ECHA Kandidatenliste enthalten / are substances of the ECHA candidate list included? Falls ja, bitte beantworten / if yes, please answer: Stoff/substance: CAS: Gehalt % / content %: Enthalten in welchem Bestandteil / contained in which component:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eine Konformitätserklärung liegt vor und kann bei Bedarf eingesehen werden / a conformity declaration is available and can be inspected if required.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eine Konformitätserklärung ist beigefügt / a conformity declaration is attached.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\09_QMS\3. Planung_Beschaffung_Logistik Prozess\3.3 Einkauf\3.3.4 Spezifikationen\Produktspezifikation_product specification__Delico AG_template.docx					

Logistik und Gewichte / logistics and weights

	CU		TU		LU *	
Nettogewicht / net weight	1200	g	4,8	kg		
Abtropfgewicht / drained net weight	0	g	0	kg		
Bruttogewicht / gross weight	1300	g	5,2	kg	476	kg
GTIN			7640129370313			
Abmessung LxBxH / measures LxWxH	30x25	cm	36,8x26,8x17	cm		
Höhe Palette / height pallet					1850	cm
Anzahl pro TU / number per TU	4					
Anzahl pro LU / number per LU	360		90			
Anzahl TU pro Lage / number of TU per layer			9			

Legende / legend:

CU Customer unit

TU Trade unit (Umkarton / outer case, box)

LU Load unit (1 Palette / 1 pallet)

* Euro-Palette / EU-pallet 80 x 120 cm

* Andere / other → Mass / measure:

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\09_QMS\3. Planung_Beschaffung_Logistik Prozess\3.3 Einkauf\3.3.4 Spezifikationen\Produktspezifikation_product specification__Delico AG_template.docx					

12 Erklärung / declaration

Der Unterzeichner bestätigt, dass die in dieser Spezifikation aufgeführte Ware der schweizerischen Gesetzgebung (jeweils gültige Fassung) entspricht:

- Lebensmittelgesetz (LMG): 817.0
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände Verordnung (LGV): 817.02
- Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV): 817.022.16
- Verordnung des EDI über Bedarfsgegenstände: 817.023.21
- Hygieneverordnung (HyV): 817.024.1
- Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH): 817.021.23
- Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (Kontaminantenverordnung, VHK): 817.022.15

The undersigned confirms that the goods covered by this specification comply with Swiss legislation:



- Federal Act on Foodstuffs and Utility Articles (FSA): 817.0
- Ordinance on foodstuffs and commodities (LGV): 817.02
- EDI Regulation on Food Information (LIV): 817.022.16
- Ordinance on materials and articles in contact with food: 817.023.21
- Hygiene regulation (HyV): 817.024.1
- FDHA Ordinance on the maximum levels for pesticide residues in or on products of plant and animal origin (VPRH): 817.021.23
- FDHA ordinance on maximum levels for contaminants (Ordinance on Contaminants, VHK): 817.022.15

Gültigkeit / validity

Die vorliegende Spezifikation behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf. Jede Änderung der vorangehenden Daten wird vorgängig und unaufgefordert mitgeteilt.

The present specification remains valid until further notice. Any changes to the previous data will be communicated prior and unsolicited.

13 Unterschrift Lieferant / signature supplier

Datum / date	Firmenstempel / company stamp	Rechtsgültige Unterschrift / legal signature
13.06.2025	 <small>FAMOUS FOR FINE FOOD</small> Delico AG Bahnhofstrasse 6 CH 9200 Gossau T +41 71 388 86 40 F +41 71 388 86 41 info@delico.ch www.delico.ch	

14 Freigabe Qualitätssicherung Delico AG

Datum	Freigabe erteilt durch / Visum	Einschränkungen

Erstellt durch: N. Broger	Genehmigt durch: PM's	Verteiler: Einkauf/QM	Version: 4	Grund der Änderung: Kreuzkontaminationen Punkt 4 überarbeitet	Datum: 28.03.23
Datei: I:\06_Qualitätsmanagement\09_QMS\3. Planung_Beschaffung_Logistik Prozess\3.3 Einkauf\3.3.4 Spezifikationen\Produktspezifikation_product specification__Delico AG_template.docx					