Fischer Eier GmbH CH-6102 Malters

Produkt-Spezifikation

 Seite:
 1 von 3

 Ausgabe vom:
 04.04.2024

 Ersetzt Ausgabe vom:
 22.01.2023

Hersteller Fabricant Identitätskennzeichen	Bekannt CH-69197735	Adresse Adress		
Kontaktperson Person à contacter	Constanze Spangenberg	Telefon Telefax E-Mail	+41 497 23 32 +41 41 497 01 30 QS@fischereier.ch	

Änderungsdatum	Änderung durch	Änderungsgrund	
01.05.2013	Marco Zürcher	Neuerstellung	
01.05.2016	Marco Zürcher	Anpassung: Ziffer 2.2	
10.01.2019	Marco Zürcher	Anpassungen: Ziffer 2 (Gesetze), 5.3 (Palettierung)	
22.01.2023	Marco Zürcher	Anpassungen: Ziffer 5.1, 5.3	
04.04.2024	Constanze Spangenberg	Aktualisierung, Telefonnummer, QR-Code	

1. Artikelbezeichnung

Zolltarif-Nr.

Schaleneier aus Freilandhaltung Suisse Garantie, Konsumeier

0407.2110, Schlüssel 911

2. Qualität

Die Schaleneier des Haushuhns (Gallus domesticus) haben der schweizerischen Gesetzgebung (Lebensmittelrecht, Tierschutzgesetz (TSchG), Tierschutz-Verordnung (TSV), Futtermittel-Verordnung, Futtermittelbuch-Verordnung (FMBV)) zu entsprechen. Besonders erwähnt wird:

2.1 Es gelten als Mindestanforderungen:

Schale und Kutikula: normal, sauber, unverletzt;

Luftkammerhöhe: höchstens 6 mm; Luftkammer: unbeweglich;

Eiweiss (Eiklar): klar, durchsichtig, frei von fremden Einlagerungen jeder Art;

Dotter: beim Durchleuchten nur schattenhaft, ohne deutliche Umrisslinie sichtbar. Beim

Drehen des Eies nicht wesentlich von der zentralen Lage abweichend; frei von

fremden Ein- oder Auflagerungen jeder Art;

Keim: nicht sichtbar entwickelt; Geruch: frei von fremdem Geruch.

2.2 Höchstgehalte, Rückstände: Es gelten folgende Verordnungen:

 a) Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (Kontaminantenverordnung, VHK): https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143406/index.html

b) Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH):

https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143405/index.html

c) Verordnung des EDI über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe und Futtermittelzusatzstoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft (VRLtH):

https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143414/index.html

2.3 Kennzeichnung:

Die Eier müssen gut leserlich einzeln gestempelt sein. Die Stempelung muss den Namen des Herkunftslandes aufweisen, ausgeschrieben oder in verständlicher Form abgekürzt in mindestens 2 mm hohen lateinischen Buchstaben. Als Abkürzung ist ausschliesslich der ISO 2-Code zugelassen: http://www.iso.org/iso/country codes/iso 3166 code lists/country names and code elements.htm

Farbstoffe zum Stempeln der Eier: es gilt Artikel 95 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH): https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143409/index.html

2.4 Dotterfarbe: In der Zielsetzung im Ø Nr. 12 – 13 gemäss Roche-Farbfächer, im Ø mindestens Nr. 11.

2.5 Lagerung, Transport: Eier müssen ab dem Legetag vor direkter Sonneneinwirkung geschützt, trocken und gut durchlüftet (kondenswasserfrei) zwischen 10 °C und 20 °C gelagert werden. In den Monaten Oktober bis März werden

ausnahmsweise Anliefertemperaturen zwischen 5 °C und 20 °C toleriert.

2.6 "Haugh unit"-Wert: Zum Zeitpunkt der Warenannahme durch FISCHER jederzeit 75.

2.7 Waschen der Eier: Das Waschen der Eier ist untersagt.

2.8 Ei-Alter: Zum Zeitpunkt der Warenannahme durch FISCHER beträgt das Ei-Alter maximal 7 Tage (Legetag +7

Tage). FISCHER kann auf Gesuch hin Ausnahmeregelungen über Feiertage erlassen.

2.9 Rückverfolgbarkeit: Die Rückverfolgbarkeit vom Eierproduktionsbetrieb bis hin zur Käuferin ist sicherzustellen.

2.10 Besonderes:

Die Eier stammen nachweislich von Legehennen und Eierproduktionsbetrieben, welche die Bestimmungen Suisse Garantie und der RAUS-Verordnung erfüllen und über eine Weidefläche von mindestens

2,5 m²/Legehenne verfügen. Die Warenflüsse sind durch eine akkreditierte und unabhängige Kontrollstel-

Fischer Eier GmbH CH-6102 Malters

Produkt-Spezifikation

Seite: 2 von 3 Ausgabe vom: 04.04.2024 Ersetzt Ausgabe vom: 22.01.2023

le prüfen und zertifizieren zu lassen. Das Zertifikat ist der Käuferin jährlich mindestens ein (1) Mal unaufgefordert zu übermitteln.

Es wird das Ziel verfolgt, ausschliesslich Eier von nicht touchierten Hennen einzukaufen. Die Erschwernisse bei Braunlegern sind uns bekannt, doch möchten wir den Kunden-Begehren soweit möglich Rechnung tragen. Im Rahmen von Offerten informieren die Anbieter die Fischer Eier GmbH offen über ihren status quo.

3. Gewicht, Sortierung

3.1 Ist nichts anderes vereinbart, hat sich die Sortierung der Eier wie folgt zu gestalten (Nettodurchschnittsgewichte pro 100 Eier):

M3 (medium3) 6,1 kg 61,0g - 65,9 kg 54,0g - 63,9 kg 54,0g - 63,9 kg 51,0g - 53,9 kg 51,0g - 53,9 kg 61,0g - 53,9 kg 61,0g - 63,9 kg 61,0g - 63,0g - 63	XL (extralarge)	7,1 kg	71g+
M4 (medium4) 5,4 kg 54,0g - 63,9 g S (small) 5,1 kg 51,0g - 53,9	L (large)	6,4 kg	64,0g - 71,9 g
S (small) 5,1 kg 51,0g – 53,9	M3 (medium3)	6,1 kg	61,0g – 65,9 g
, ,	M4 (medium4)	5,4 kg	54,0g - 63,9 g
VO (t	S (small)	5,1 kg	51,0g - 53,9 g
XS (extrasmall) 4,7 kg 47,0g – 51,9	XS (extrasmall)	4,7 kg	47,0g – 51,9 g

3.2 Bei der Kontrolle des Stückgewichts wird eine Toleranz von maximal 10% der unmittelbar höheren Gewichtsklasse zugelassen.

Erweiterte Qualitätsmerkmale

Das Produkt ist zertifiziert nach:

Bio Knospe Suisse	☐Ja	Nein
Bio Knospe	☐ Ja	Nein
Bio EU	☐Ja	Nein
IP-SUISSE	☐Ja	Nein
Suisse Garantie	⊠ Ja	☐ Nein
AdR	☐Ja	Nein
KAT	☐Ja	Nein

Verpackung und Kennzeichnung 5.

5.1 Höcker, KVP: Neu, sauber, trocken und stabil.

5.2 Umkartons: Neu, neutral (unbedruckt), sauber, trocken und stabil (Palettenverpackung) mit Grifflöchern an der Stirnsei-

te.

Nach Vereinbarung: 5.3 Palettierung:

a) offen auf Paletten: 8.640 oder 10.800 Eier.

b) in Umkartons: maximal 30 Umkartons 360er, 60 Umkartons 180er resp. 64 Umkartons 60er je Palette.

Nach Vereinbarung: jeder Umkarton ist auf der Ober- oder Stirnseite mit einer Etikette zu versehen. Das 5.4 Etikettierung:

Layout/die Texte der Umkarton-Etiketten sind durch FISCHER freizugeben.

Ausschliesslich auf tauschfähigen EUR-Paletten oder Hygiene-Paletten. Die Palette ist zwecks Stabilisie-5.5 Paletten:

rung mit gelochter Folie zu umwickeln.

6. Fehlerhafte Lieferungen

- Es werden Qualitätsmängel von max. 4% toleriert, darunter höchstens: 6.1
 - 2% angeschlagene oder Knickeier;
 - b) 1% Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.
- 6.2 Bei Beanstandungen der Gewichte gilt folgender Probenahmeplan:

≤ 36.000 Stück 3,0% aber mindestens 180 Stück b) > 36.000 Stück 1,5% aber mindestens 360 Stück

- Vorgehen bei fehlerhaften Lieferungen / Beanstandungen: 6.3
 - Der Lieferant wird nach Bekanntwerden der Mängel innert einem Arbeitstag schriftlich informiert.
 - Der Lieferant verpflichtet sich, bei Rückweisung der Ware innert eines Arbeitstages die Ersatzlieferung in die Wege zu leiten b) und der Käuferin den Ankunftstermin bekanntzugeben.
 - Auf ein innert zwei Arbeitstagen zu erfolgendes schriftliches Gesuch wird ihm die Ware zur Verfügung gestellt. c)
 - d) Falls innert dieser Frist kein Gesuch eintrifft, anerkennt der Lieferant die Fehlerhaftigkeit der Lieferung und die Kosten der Qualitätskontrolle und des Umtriebs werden dem Lieferanten in Rechnung gestellt. Nicht verarbeitbare Eier werden nicht

Fischer Eier GmbH CH-6102 Malters

Produkt-Spezifikation

 Seite:
 3 von 3

 Ausgabe vom:
 04.04.2024

 Ersetzt Ausgabe vom:
 22.01.2023

7. Allgemeine Lieferbedingungen

7.1 Lieferpapiere: Lieferschein, ggf. Ladeliste und Zusatz-Dokumente gemäss Kaufvertrag.

7.2 Avisierung: Ist nichts anderes vereinbart, avisiert der Lieferant die Lieferung bis spätestens 17h00 des Vortages mittels

Faktur und Ladeliste per Fax.

7.3 Versicherung: Geliefert und versichert frei Bestimmungsort.

7.4 Transport: Die Camions sind geeignet für Lebensmitteltransporte (frei von Geruch und Ungeziefer), aktiv gekühlte oder

Isotherm-LKW.

7.5 Schlussbestimmung: Diese Spezifikation gilt auch, wenn der Käuferin im Auftrag für/durch einen Dritten Konsumeier angeliefert

verden

Malters, 04. April 2024

Fischer Eier GmbH

Constanze Spangenberg Qualitätssicherung

Constanze Spg