

1. Allgemeine Angaben • Informations générales

Hersteller Fabricant	Fischer Eier AG	Adresse Adress	Mettlenmatte 7 CH-6102 Malters
Identitätskennzeichen	CH-69197735		
Kontaktperson Person à contacter	Constanze Spangenberg	Telefon Telefax E-Mail	+41 497 23 32 +41 41 497 01 30 QS@fischereier.ch
			
Eigen- / Fremdprodukt	☒ Eigenprodukt <i>propre production</i> ☐ Fremdprodukt <i>produit commercial</i>	Hergestellt in Fabriqué en	Schweiz Suisse
Zertifizierung Hersteller Certification Fabricant	FSSC 22000, Kategorie CI		

Änderungsdatum Date de modification	Änderung durch Modification par	Änderungsgrund Raison de modification
18.09.2020	Marco Zürcher	Neuauflage
20.04.2021	Marco Zürcher	Anpassungen: Ziffer 3 Zutaten (Stabilisator E 1505 gelöscht)
12.01.2022	Marco Zürcher	Anpassungen: Ziffer 11 (GVO – Bestrahlung – Nanotechnologie), Ziffer 15 (Gewicht GableTop)
25.10.2022	Marco Zürcher	Anpassungen: Ziffer 3
18.08.2023	Constanze Spangenberg	Anpassung: Kontaktperson
04.04.2024	Constanze Spangenberg	Aktualisierung, Telefonnummer, QR-Code
19.08.2024	Constanze Spangenberg	Aktualisierungen, AG

2. Artikelbezeichnung • désignation d'article Zolltarif-Nr. • Tarif no.

Eiweiss hitzebehandelt Freilandhaltung CH GustOvo® <i>Blanc d'oeuf traité thermiquement plein air CH GustOvo®</i>	3502.1910
---	-----------

3. Zutaten • Ingrédients

Zutaten Ingrédients	%-Anteil % du total	Herkunft origine	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen Sous-composants des ingrédients composés / spec. Méthodes de traitement (par exemple pasteurisés) / remarques importantes
Eiweiss von Schaleeneiern (gallus domesticus) aus Freilandhaltung <i>Blanc d'oeuf des oeufs (gallus domesticus) plein air</i>	> 98	CH SGA	aufschlagen, trennen, filtrieren, kühlen, zwischentapeln <i>casser les oeufs, séparer, filtrer, fraîchir, stocker temporairement</i>
Säureregulator: Zitronensäure E 330, Verdickungsmittel: Xanthan E 415 <i>Acidifiant: acide citrique E 330, épaississant: gomme xanthane E 415</i>	< 2	Europa	beigeben, mischen <i>ajouter, mélanger</i>
Eiweiss Freilandhaltung CH GustOvo® <i>Blanc d'oeuf plein air CH GustOvo®</i>	100	CH SGA	homogenisieren, hitzebehandeln, abkühlen, abfüllen, kühl lagern <i>homogénéiser, traitement thermique, fraîchir, entonner, conserver dans un endroit frais</i>
Zutaten und Zusatzstoffe sind deklariert, und es liegen dafür Lebensmittel-Konformitätsbescheinigungen vor. <i>Les ingrédients et les additifs sont déclarés et des certificats de conformité alimentaire sont disponibles.</i>			☒ Ja oui ☐ Nein non

4. Sensorische Anforderungen • exigences sensorielles

Zur Überwachung folgender Werte besteht ein Prüfplan:
Pour surveiller les valeurs suivantes un plan de test se compose de:

Parameter Paramètre	SOLL-Wert Valeur doit	Toleranz-Wert Valeur de tolérance	Inakzeptable Fehler Erreurs inacceptables
Aussehen, Farbe <i>Apparence, couleur</i>	natürlich helle Farbe <i>couleur naturelle</i>		
Geruch <i>Odeur</i>	arttypisch nach Hühner-Eiweiss <i>type spécifique d'après blanc</i>		faulig, fischig <i>pourri, de poisson</i>
Geschmack <i>Goût</i>	arttypisch nach Hühner-Eiweiss <i>type spécifique d'après blanc</i>		faulig, fischig <i>pourri, de poisson</i>
Konsistenz <i>Cohérence</i>	homogen, dickflüssig <i>homogène, épais liquide</i>		dünflüssig <i>liquide</i>

Fischer Eier AG CH-6102 Malters	Produkt-Spezifikation Spécification du produit	Seite: 2 von 5 Ausgabe vom: 19.08.2024 Ersetzt Ausgabe vom: 04.04.2024
------------------------------------	--	--

5. Chemisch-physikalische Anforderungen • Exigences chimiques et physiques

Am flüssigen Produkt werden folgende Kontrollen durch das eigene und/oder externe Labor durchgeführt:
Les contrôles suivants sont effectués sur le produit liquide par notre propre et/ou des laboratoires externes:

Parameter Paramètre	SOLL-Wert Valeur doit	Methode Méthode	Prüfintervall Intervalle contrôle
°Brix	13.0 – 16.0	refraktometrisch réfractomètre	jede Charge chaque lot
pH	6.0 – 6.7	potentiometrisch Potentiometrie	jede Charge chaque lot
Die Analyseberichte werden auf Wunsch wöchentlich per Email zugestellt oder Link: Les analyses seront envoyées sur demande par email hebdomadaire ou link: Laboranalysen Fischer Eier AG			☒ Ja oui ☐ Nein non

6. Mikrobiologische Anforderungen • Exigences microbiologiques

Am flüssigen Produkt werden folgende Kontrollen durch das eigene und/oder externe Labor durchgeführt:
Les contrôles suivants sont effectués sur le produit liquide par notre propre et/ou des laboratoires externes:

Parameter Paramètre	SOLL-Wert Valeur doit	Toleranz-Wert Valeur tolérance	Grenzwert Valeur limite	Methode Méthode	Prüfintervall Intervalle contrôle
Aerobe mesophile Keime (KbE/g) Flore aérobie mésophile	≤ 20.000	1.000.000		ISO 4833	jede Charge chaque lot
Enterobacteriaceae (KbE/g) Entérobactéries	≤ 10	100		ISO 21528	jede Charge chaque lot
Salmonellen (in 25g) Salmonelles	nn		nn	ISO 6579	jede Charge chaque lot
Bacillus cereus (KbE/g) Bacillus cereus	≤ 100	1.000		ISO 7932	mind. 2 Mal p.a. min. 2x p.a.
Staphylokokken aureus (KbE/g) Staphylococcus aureus	≤ 10	100		ISO 6888	2 Mal p.a. 2x p.a.
Listeria monocytogenes (KbE/g)	≤ 100		100	ISO 11290	2 Mal p.a. 2x p.a.
Sulfit red. Clostridien (KbE/g)	≤ 10		100	BAUMGART	2 Mal p.a. 2x p.a.
Die Analyseberichte werden auf Wunsch wöchentlich per Email zugestellt oder Link: Les analyses seront envoyées sur demande par email hebdomadaire ou link: Laboranalysen Fischer Eier AG					☒ Ja oui ☐ Nein non

Aufgrund von bakteriologischen Analysen gilt dieses Produkt ab dem dritten (3.) Werktag nach Produktion für die Weiterverarbeitung als freigegeben, wenn der Hersteller bis dahin nicht anderweitige Anweisungen erlässt.
En raison des analyses de laboratoire, le produit est libéré pour la poursuite de la procédure à partir du 3^{ème} jour suivant la date de production, si le producteur ne donne pas d'autres avis / informations jusqu'à cette date.

7. Ernährungsinformationen • Informations nutritionnelles

Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten (Quelle: Analyse UFAG 2013; Der kleine Souci, Fachmann, Kraut: 2003):
Calculé sur la base des valeurs des ingrédients utilisés (Source: analyse UFAG 2013; Der kleine Souci, Fachmann, Kraut: 2003):

Nährwerte	Informations nutritionnelles	Ø 100 g
Energiewert	valeur énergétique	190 kJ / 44 kcal
Fett, davon: gesättigte Fettsäuren Transfettsäuren Cholesterin	Lipides, dont: acides gras saturés les acides gras trans cholestérol	0,1 g 0,0 g 0,0 g 0,0 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	Glucides, dont: sucre	0,7 g 0,3 g
Ballaststoffe, Nahrungsfasern	fibres alimentaires	0,0 g
Eiweiss	protéines	10,5 g
Salz	sel	0,4 g

Das Ei ist ein Naturprodukt. Die tatsächlichen Nährstoffgehalte können von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von u.a. Jahreszeit, Fütterung, Wasseraufnahme und Alter der Hennen abweichen.
L'œuf est un produit naturel. La teneur réelle en éléments nutritifs peut s'écarter de ces valeurs moyennes selon la saison, l'alimentation, l'apport en eau et l'âge des poules.

8. Deklaration von allergenen Zutaten • Déclaration des ingrédients allergènes

Inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen sowie Allergene, die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können.
Incl. allergènes dans les mélanges et additifs épices, et les allergènes qui peuvent arriver sur la contamination dans le produit involontairement.

Kategorie Catégories	Ist im Produkt ≥ 1g / kg enthalten		wenn ja: Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.) Si c'est le cas: le type, la désignation exacte (par exemple, la farine de blé, les blancs d'œufs, etc)
	ja / oui	nein / non	
Gluteinhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse. <i>Céréales contenant du gluten et produits à base de ces cereals</i>		☒	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte <i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>		☒	
Eier und daraus hergestellte Produkte <i>Œufs et produits à base d'œufs</i>	☒		Hühnereier <i>Œufs des poules pondeuses</i>
Fische und daraus hergestellte Produkte <i>Poissons et produits à base de poissons</i>		☒	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte <i>Arachides et produits à base d'arachides</i>		☒	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte <i>Soja et produits à base de soja</i>		☒	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose) <i>Lait et produits à base de lait (lactose inclusive)</i>		☒	
Hartschalenobst wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Para-, Wal-Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte <i>Fruits à coque et produits à base de ces fruits</i>		☒	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz) <i>Céleri et produits à base de céleri</i>		☒	
Senf und daraus hergestellte Produkte <i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>		☒	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte <i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>		☒	
Sulfite (E 220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel <i>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2</i>		☒	
Lupinen und daraus hergestellte Produkte <i>Lupin et produits à base de lupin</i>		☒	
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte <i>Mollusques et produits à base de mollusque</i>		☒	
Jodid und daraus hergestellte Produkte <i>Iodure et produits à base de iode</i>		☒	

9. Erweiterte Qualitätsmerkmale • Caractéristiques de qualité avancée

Vegetarisch, ovo-lacto-vegetarisch (Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig) <i>Végétarien, ovo-lacto-végétarien (sans ingrédients d'origine animale autre que le lait, des ingrédients laitiers, œufs, des ingrédients d'œufs, miel)</i>		☒ Ja oui ☐ Nein non
Ovo-vegetarisch, ovo-vegetabil (Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig) <i>Ovo-végétarien, ovo-végétalien (sans ingrédients d'origine animale, sauf celui des œufs, constituants de l'œuf et de miel)</i>		☒ Ja oui ☐ Nein non
Lacto-vegetarisch, lacto-vegetabil (Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig) <i>Lacto-végétarien, lacto-végétalien (sans ingrédients d'origine animale autre que le lait, les composants du lait ou de miel)</i>		☐ Ja oui ☒ Nein non
Vegan, vegetabil (Keine Zutaten tierischer Herkunft) <i>Vegan, végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)</i>		☐ Ja oui ☒ Nein non
Produktzertifizierung <i>certification produit</i>	nach EN 45011 akkreditierte Zertifizierungsstelle	
Bio Knospe Suisse (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	ProCert AG, CH-Bern	☐ Ja oui ☒ Nein non
Bio Knospe (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	ProCert AG, CH-Bern	☐ Ja oui ☒ Nein non
Bio EU (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	ProCert AG, CH-Bern	☐ Ja oui ☒ Nein non
IP-SUISSE (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	ProCert AG, CH-Bern	☐ Ja oui ☒ Nein non
Suisse Garantie	ProCert AG, CH-Bern	☒ Ja oui ☐ Nein non
AdR (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	ProCert AG, CH-Bern	☐ Ja oui ☒ Nein non
	weitere Kontroll-/Zertifizierungsorgane	
KAT Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	KAT, DE-53227 Bonn	☐ Ja oui ☒ Nein non
Koscher (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	Rabbinat der Isrealit. Religionsgemeinschaft CH-8002 Zürich	☐ Ja oui ☒ Nein non

Fischer Eier AG CH-6102 Malters	Produkt-Spezifikation Spécification du produit	Seite: 4 von 5 Ausgabe vom: 19.08.2024 Ersetzt Ausgabe vom: 04.04.2024
------------------------------------	--	--

10. Fremdkörperkontrolle • Contrôle de corps étrangers

Das Produkt ist wie folgt auf das Vorhandensein von Fremdkörpern kontrolliert:

Le produit est contrôlé de la manière suivante pour rechercher la présence de corps étrangers:

Sieb, Filter: 0,5 mm / <i>tamis, filtre: 0,5 mm</i>	☒ Ja oui	☐ Nein non
Metall / <i>métal</i>	☐ Ja oui	☒ Nein non
Glas / <i>verre</i>	☐ Ja oui	☒ Nein non

11. GVO – Bestrahlung – Nanotechnologie • OGM – irradiation – nanotechnologie

Das Produkt ist entsprechend der Verordnung (EG) 1829/2003 deklarationspflichtig <i>Le produit doit être déclaré conformément au règlement (CE) 1829/2003</i>	☐ Ja oui	☒ Nein non
Im Herstellungs-Prozess werden Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe verwendet, die von gentechnisch veränderten Organismen abstammen <i>Dans le processus de fabrication, des enzymes, des transporteurs, le traitement, les adjuvants de fabrication sont utilisés, dérivés d'organismes génétiquement modifiés</i>	☐ Ja oui	☒ Nein non
Das Produkt und/oder die Zutaten wurden mit ionisierenden Strahlen behandelt <i>Le produit et/ou les ingrédients ont été traités par des rayons ionisants</i>	☐ Ja oui	☒ Nein non
Die Verpackung wurde mit ionisierenden Strahlen behandelt <i>L'emballage a été traité par des rayons ionisants</i>	☐ Ja oui	☒ Nein non
Das Produkt und/oder die Verpackung enthält Nanopartikel <i>Le produit et/ou l'emballage contient des nanoparticules</i>	☐ Ja oui	☒ Nein non

12. Identifikation und Rückverfolgbarkeit • Identification et traçabilité

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung/Identifikation gewährleistet:

La traçabilité du produit est assurée par le marquage/identification suivantes:

Artikel-Nr. <i>no. Article</i>	☐ Ja oui	☒ Nein non
Charge-Nr. <i>no. Lot</i>	☒ Ja oui	☐ Nein non
Verbrauchsdatum TT.MM.JJ <i>Date de consommer jusqu'à JJ.MM.AA</i>	☐ Ja oui	☒ Nein non
Allfällig verwendete kritische Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung/Identifikation identifizierbar <i>Matières premières critiques éventuellement utilisés sont identifiables sur la base de ce marquage / identification</i>	☒ Ja oui	☐ Nein non

13. Qualitätssicherung / HACCP • Assurance de la qualité / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden <i>Pour le produit un concept HACCP est présent</i>	☒ Ja oui	☐ Nein non
Für das Produkt sind CCPs definiert <i>Pour le produit les CCP sont définis</i>	☒ Ja oui	☐ Nein non

14. Produktehandling • Handling produit

Parameter Paramètre	Flüssig liquide	Tiefgekühlt congelé
Transportbedingungen <i>Conditions de transport</i>	0 – 4 °C	min. –18 °C
Lagerbedingungen <i>Conditions de stockage</i>	0 – 4 °C	min. –18 °C
Verbrauchen bis / Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (bei Einhaltung der Lagerbedingungen) <i>à consommer jusqu'au ... / à consommer de préf. avant fin ... de la jour de production</i>	GableTop: 39 Tage <i>jours</i>	18 Monate <i>mois</i>
Minimale Restlaufzeit bei Lieferung (bei Einhaltung des Bestell-/Lieferintervalls und der Lagerbedingungen) <i>Délai de conservation minimale à la livraison (en respectant l'intervalle de commandes / livraisons et conditions de stockage)</i>	GableTop: 24 Tage <i>jours</i>	3 Monate <i>mois</i>
Produktehandling (Hinweise für die Weiterverarbeitung) <i>Instructions produit (notes pour un traitement ultérieur)</i>	Nach dem Öffnen innert 2 Tagen verbrauchen. <i>Après ouverture consommer dans les 2 jours.</i>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, bei 0 – 4 °C lagern und innert 3 Tagen verbrauchen. <i>Ne pas recongeler après décongélation, conserver à 0 - 4 °C, consommer dans les 3 jours.</i>
Zusatzinformationen <i>Informations complémentaires</i>	1 KG Eiweiss flüssig: ± 30 Eiweisse 1 KG blanc d'œuf liquid: ± 30 blanc d'œufs	

15. Verpackung und Einheiten • *Emballage et unités*

Art.-Nr. no. art.	Verkaufseinheit (VE) unité de vente <i>GTIN</i>	Transporteinheit (TE) unité de transport <i>GTIN</i>	Paletteneinheit (PE) unité palette	Primärverpackung emballage primaire <i>LM-Konformität bescheinigt</i>	Sekundärverpackung emballage secondaire
Flüssige Produkte • <i>produits liquides</i>					
2112	1 KG 7640138979422	10 x 1 KG 7640138979439	Lage 15 x 10 KG Palette 75 x 10 KG	GableTop EVOH 32 g L 70, B 70, H 235 ☒ Ja ☐ Nein	Umkarton L 378, B 153, H 238, 225 g
Unter Schutzatmosphäre abgepackt <i>Emballés sous atmosphère protectrice</i>					
Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind spezifiziert <i>Les emballages sont spécifiés</i>					
Toleranz: Mengenangabeverordnung, SR 941.204 <i>Tolérance: Ordonnance sur les déclarations de quantité, SR 941.204</i>					

16. Lieferanten-Erklärung: Ursprungsnachweis • *Déclaration: Preuve de l'origine*

Bei diesem Produkt handelt es sich um: „schweizerisches Urprodukt“. Diese Lieferantenerklärung ist längstens ein (1) Jahr ab Ausstelltdatum gültig.
Ce produit est: „produit original suisse“. Cette déclaration ne dépasse pas un (1) an à compter de la date d'émission valide.

17. Bestätigung • *Confirmation*

Dieses Produkt, einschliesslich seiner Verpackung, entspricht den Anforderungen des Schweizer Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung, und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden.
Allfällig gewünschte oder technisch bedingte Änderungen am Produkt inkl. Verpackung werden dem Kunden rechtzeitig mitgeteilt.
Ce produit, y compris son emballage, est conforme aux exigences du droit suisse des denrées alimentaires dans la version actuelle, et est dans de bonnes conditions et avec diligence ont été fabriqués et manipulés à l'aide à l'hygiène nécessaire et des contrôles de qualité. De modifications techniques au produit y compris l'emballage seront communiquées au client dans les délais.

Malters, 19. August 2024


Fischer Eier AG
Constanze Spangenberg
Qualitätssicherung