

Fischer Eier AG CH-6102 Malters	Produkt-Spezifikation Spécification du produit	Seite: 1 von 5 Ausgabe vom: 19.08.2024 Ersetzt Ausgabe vom: 04.04.2024
------------------------------------	--	--

1. Allgemeine Angaben • Informations générales

Lieferant Fournisseur	Fischer Eier AG	Adresse Address	Mettlenmatte 7 CH-6102 Malters
Hersteller Fabricant Identitätskennzeichen	Fischer Eier AG CH-69197735	Adresse Address	Mettlenmatte 7 CH-6102 Malters
Kontaktperson Person à contacter	Constanze Spangenberg	Telefon Telefax E-Mail	+41 497 23 32 +41 41 497 01 30 QS@fischereier.ch
Eigen- / Fremdprodukt	<input checked="" type="checkbox"/> Eigenprodukt <i>propre production</i> <input type="checkbox"/> Fremdprodukt <i>produit commercial</i>	Hergestellt in Fabriqué en	Schweiz <i>Suisse</i>
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	Neuausgabe
12.01.2022	Marco Zürcher	Anpassungen: Ziffer 11 (GVO – Bestrahlung – Nanotechnologie), Ziffer 15 (Gewicht GableTop)
25.10.2022	Marco Zürcher	Anpassungen: Ziffer 3
09.01.2024	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 EU GustOvo [®] , KAT-zertifiziert <i>Blanc d'oeuf traité thermiquement plein air EU GustOvo</i> [®] , KAT	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 Schaleiern (gallus domesticus) aus Freilandhaltung <i>Blanc d'oeuf des oeufs (gallus domesticus) plein air</i>	> 98	Benelux, BG, DE, FR (Stand 10.2022)	aufschlagen, trennen, filtrieren, kühlen, zwischenstapeln <i>casser les oeufs, séparer, filtrer, fraîchir, stocker temporairement</i>
Säureregulator: Zitronensäure E 330, Verdickungsmittel: Xanthan E 415, Stabilisator: Triethylcitrat E 1505 <i>Acidifiant: acide citrique E 330, épaississant: gomme xanthane E 415, stabilisant: citrate de triéthyle E 1505</i>	< 2	Europa	beigeben, mischen <i>ajouter, mélanger</i>
Eiweiss Freilandhaltung EU GustOvo [®] <i>Blanc d'oeuf plein air EU GustOvo</i> [®]	100	EU	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>			<input checked="" type="checkbox"/> Ja oui <input type="checkbox"/> Nein non

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
------------------------------------	--	--

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 d'œuf</i>		faulig, fischig <i>pourri, de poisson</i>
Geschmack <i>Goût</i>	arttypisch nach Hühner-Eiweiss <i>type spécifique d'après blanc d'œuf</i>		faulig, fischig <i>pourri, de poisson</i>
Konsistenz <i>Cohérence</i>	homogen, dickflüssig <i>homogène, épais liquide</i>		dünnflüssig <i>liquide</i>

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 <i>réfractomètre</i>	jede Charge <i>chaque lot</i>
pH	6.0 – 6.7	potentiometrisch <i>Potentiometrie</i>	jede Charge <i>chaque lot</i>
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			<input checked="" type="checkbox"/> Ja oui <input type="checkbox"/> 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) <i>Flore aérobie mésophile</i>	≤ 20.000	1.000.000		ISO 4833	jede Charge <i>chaque lot</i>
Enterobacteriaceae (KbE/g) <i>Entérobactéries</i>	≤ 10	100		ISO 21528	jede Charge <i>chaque lot</i>
Salmonellen (in 25g) <i>Salmonelles</i>	nn		nn	ISO 6579	jede Charge <i>chaque lot</i>
Bacillus cereus (KbE/g) <i>Bacillus cereus</i>	≤ 100	1.000		ISO 7932	mind. 2 Mal p.a. <i>min. 2x p.a.</i>
Staphylokokken aureus (KbE/g) <i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10	100		ISO 6888	2 Mal p.a. <i>2x p.a.</i>
Listeria monocytogenes (KbE/g)	≤ 100		100	ISO 11290	2 Mal p.a. <i>2x p.a.</i>
Sulfit red. Clostridien (KbE/g)	≤ 10		100	BAUMGART	2 Mal p.a. <i>2x p.a.</i>
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					<input checked="" type="checkbox"/> Ja oui <input type="checkbox"/> 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.

Fischer Eier AG CH-6102 Malters	Produkt-Spezifikation Spécification du produit	Seite: 3 von 5 Ausgabe vom: 19.08.2024 Ersetzt Ausgabe vom: 04.04.2024
------------------------------------	--	--

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:	Lipides, dont:	0,1 g
gesättigte Fettsäuren	acides gras saturés	0,0 g
Transfettsäuren	les acides gras trans	0,0 g
Cholesterin	cholestérol	0,0 g
Kohlenhydrate, davon	Glucides, dont:	0,7 g
Zucker	sucre	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 épicés, 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>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte <i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus hergestellte Produkte <i>Œufs et produits à base d'œufs</i>	<input checked="" type="checkbox"/>		Hühnereier <i>Œufs des poules pondeuses</i>
Fische und daraus hergestellte Produkte <i>Poissons et produits à base de poissons</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte <i>Arachides et produits à base d'arachides</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte <i>Soja et produits à base de soja</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose) <i>Lait et produits à base de lait (lactose inclusive)</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	
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>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz) <i>Céleri et produits à base de céleri</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Produkte <i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte <i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	
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>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und daraus hergestellte Produkte <i>Lupin et produits à base de lupin</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte <i>Mollusques et produits à base de mollusque</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Jodid und daraus hergestellte Produkte <i>Iodure et produits à base de iode</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	

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
------------------------------------	--	--

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>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja oui <input type="checkbox"/> 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>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja oui <input type="checkbox"/> 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>	<input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
Vegan, vegetabil (Keine Zutaten tierischer Herkunft) <i>Vegan, végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)</i>	<input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
Produktzertifizierung certification produit	nach EN 45011 akkreditierte Zertifizierungsstelle
Bio Knospe Suisse (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	ProCert AG, CH-Bern <input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
Bio Knospe (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	ProCert AG, CH-Bern <input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
Bio EU (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	ProCert AG, CH-Bern <input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
IP-SUISSE (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	ProCert AG, CH-Bern <input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
Suisse Garantie (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	ProCert AG, CH-Bern <input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
AdR (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	ProCert AG, CH-Bern <input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
	weitere Kontroll-/Zertifizierungsorgane
KAT Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen	KAT, DE-53227 Bonn <input checked="" type="checkbox"/> Ja oui <input type="checkbox"/> Nein non
Koscher (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	Rabbinat der Isrealit. Religionsgemeinschaft CH-8002 Zürich <input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non

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>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja oui <input type="checkbox"/> Nein non
Metall / <i>métal</i>	<input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
Glas / <i>verre</i>	<input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> 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>	<input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> 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>	<input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> 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>	<input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
Die Verpackung wurde mit ionisierenden Strahlen behandelt <i>L'emballage a été traité par des rayons ionisants</i>	<input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
Das Produkt und/oder die Verpackung enthält Nanopartikel <i>Le produit et/ou l'emballage contient des nanoparticules</i>	<input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> 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>	<input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
Charge-Nr. <i>no. Lot</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja oui <input type="checkbox"/> Nein non
Verbrauchsdatum TT.MM.JJ <i>Date de consommer jusqu'à JJ.MM.AA</i>	<input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> 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>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja oui <input type="checkbox"/> 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>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja oui <input type="checkbox"/> Nein non
Für das Produkt sind CCPs definiert <i>Pour le produit les CCP sont définis</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Ja oui <input type="checkbox"/> Nein non

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

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 liquide: ± 30 blanc d'œufs	

15. Verpackung und Einheiten • Emballage et unités

Art.-Nr. no. art.	Verkaufseinheit (VE) unité de vente GTIN	Transporteinheit (TE) unité de transport GTIN	Paletteneinheit (PE) unité palette	Primärverpackung emballage primaire LM-Konformität bescheinigt	Sekundärverpackung emballage secondaire
Flüssige Produkte • produits liquides					
2412	1 KG 7640138979729	10 x 1 KG 7640138979736	Lage 15 x 10 KG Palette 75 x 10 KG	GableTop EVOH 32 g L 70, B 70, H 235 <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Umkarton L 378, B 153, H 238, 225 g
Unter Schutzatmosphäre abgepackt <i>Emballés sous atmosphère protectrice</i>					<input type="checkbox"/> Ja oui <input checked="" type="checkbox"/> Nein non
Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind spezifiziert <i>Les emballages sont spécifiés</i>					<input checked="" type="checkbox"/> Ja oui <input type="checkbox"/> Nein non
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: „In der Schweiz unter Anwendung der Kumulation ausreichend bearbeitet gemäss Freihandelsabkommen Schweiz-EU“. Diese Lieferantenerklärung ist längstens ein (1) Jahr ab Ausstelldatum gültig.
*Ce produit est: "Suffisamment traitées en Suisse au moyen du cumul conformément à l'accord de libre-échange entre la Suisse et l'UE".
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