

1. Allgemeine Angaben

Lieferant Fournisseur	Fischer Eier AG	Adresse Address	Mettlenmatte 7 CH-6102 Malters
Hersteller Fabricant Identitätskennzeichen Numéro d'identification	Bekannt <i>Connu</i>	Adresse Address	Bekannt <i>Connu</i>
Kontaktperson Person à contacter	Constanze Spangenberg	Telefon Telefax Email	+41 497 23 32 +41 41 497 01 30 QS@fischereier.ch 
Eigen- / Fremdprodukt	☐ Eigenprodukt <i>propre production</i> ☒ Handelsprodukt <i>produit commercial</i>	Hergestellt in Fabriqué en	EU
Zertifizierung Lieferant Certification fournisseur	FSSC 22000, Kategorie CI	Zertifizierung Hersteller Certification Fabricant	BRC, FSSC, IFS

Änderungsdatum Date de modification	Änderung durch Modification par	Änderungsgrund Raison de modification
18.08.2020	Marco Zürcher	Neuausgabe: Version D / F
24.11.2021	Marco Zürcher	Anpassungen: Ziffer 3 (Herkunft), Ziffer 11 (GVO – Bestrahlung – Nanotechnologie)
09.01.2024	Constanze Spangenberg	Anpassung: Kontaktperson
22.08.2024	Constanze Spangenberg	Anpassungen, AG

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

Traiteur-Eier Bodenhaltung EU 60 ST, gekocht & geschält ▪ Gewichte Eier z.Z. Kochen/Schälen: 53 – 63 g ▪ Nettoeinwaage Eier: 46 – 56 g ▪ Abtropfgewicht SOLL bei MHD-Ablauf Ø 1000 g je Beutel (Ø 50 g/Ei) <i>Œufs Traiteur au sol UE 3x20 pièces, cuits et écalés</i> ▪ <i>Poids des œufs:</i> 53 – 63 g ▪ <i>Poids net des œufs:</i> 46 – 56 g ▪ <i>Poids égouttés:</i> Ø 1000 g par sachet (Ø 50 g/œuf)	0408.9910
--	-----------

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
Schaleneier (gallus domesticus) aus Bodenhaltung (KAT-zertifizierte Rohware), Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Essigsäure <i>Œufs (gallus domesticus) au sol (matière première certifiée KAT), eau, sel, acidifiant : acide citrique, acide acétique</i>	100%	Benelux, DE, ES, FR, PL	kochen, schälen, abfüllen, kühl lagern <i>cuire, éplucher, mettre en bouteille, conserver au frais</i>
Zutaten und Zusatzstoffe sind deklariert, und es liegen dafür Lebensmittel-Konformitätsbescheinigungen vor. Les ingrédients et les additifs sont déclarés et des certificats de conformité alimentaire sont disponibles.			☒ 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>	ganze Eier, unbeschädigt Eiweiss: weiss Eigelb: gelb bis orange <i>œufs entiers, non endommagés protéine: blanc jaune d'œuf: jaune à orange</i>		beschädigte Eier <i>œufs endommagés</i>
Geruch <i>Odeur</i>	arttypisch nach Hühnerei <i>type spécifique d'après œuf</i>		faulig, fischig <i>pourri, de poisson</i>
Geschmack <i>Goût</i>	arttypisch nach Hühnerei <i>type spécifique d'après œuf</i>		faulig, fischig <i>pourri, de poisson</i>
Konsistenz <i>Cohérence</i>	fest, durchgegart Eiweiss: fest elastisch Eigelb: krümelig brechend <i>ferme, bien cuit protéine: fermement élastique jaune d'œuf: friable casse en morceaux</i>		weich, roh <i>doux, brut</i>

5. Chemisch-physikalische Anforderungen • *Exigences chimiques et physiques*

Am Produkt werden folgende Kontrollen durch das eigene und/oder externe Labor durchgeführt:

Les contrôles suivants sont effectués sur le produit par notre propre et/ou des laboratoires externes:

Parameter Paramètre	SOLL-Wert Valeur doit	Methode Méthode	Prüfintervall Intervalle contrôle
pH-Wert	6,0 – 7,5	potentiometrisch <i>Potentiometrie</i>	jede Charge <i>chaque lot</i>
Die Analyseberichte werden auf Wunsch wöchentlich per Email zugestellt oder Link: <i>Les analyses seront envoyées sur demande par email hebdomadaire ou link:</i> Laboranalysen Fischer Eier AG			☒ Ja oui ☐ Nein non

6. Mikrobiologische Anforderungen • *Exigences microbiologiques*

Am Produkt werden folgende Kontrollen durch das eigene und/oder externe Labor durchgeführt:

Les contrôles suivants sont effectués sur le produit 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>	≤ 5.000	1.000.000		§ 64 LFGB L 05.00-6	jede Charge <i>chaque lot</i>
Enterobacteriaceae (KbE/g) <i>Entérobactéries</i>	≤ 10	100		§ 64 LFGB L 05.00-5	jede Charge <i>chaque lot</i>
Salmonellen (in 25g) <i>Salmonelles</i>	nn		nn	§ 64 LFGB L 05.00-9	jede Charge <i>chaque lot</i>
Listeria monocytogenes (in 25 g)	nn		nn	§ 64 LFGB L 00.00-32	jede Charge <i>chaque lot</i>
Die Analyseberichte werden auf Wunsch wöchentlich per Email zugestellt oder Link: <i>Les analyses seront envoyées sur demande par email hebdomadaire ou link:</i> Laboranalysen Fischer Eier AG					☒ Ja oui ☐ Nein non

Fischer Eier AG CH-6102 Malters	Produkt-Spezifikation	Seite: 3 von 5 Ausgabe vom: 22.08.2024 Ersetzt Ausgabe vom: 09.01.2024
------------------------------------	------------------------------	--

7. Ernährungsinformationen • Informations nutritionnelles

Schweizer Nährwertdatenbank (2020) / Base de données Suisse des valeurs nutritives (2020):

Nährwerte	Informations nutritionnelles	Ø 100 g
Energiewert	valeur énergétique	654 kJ / 157 kcal
Fett, davon: <i>gesättigte Fettsäuren</i> <i>einfach ungesättigte Fettsäuren</i> <i>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</i> <i>Transfettsäuren</i> <i>Cholesterin</i>	Lipides, dont: <i>acides gras saturés</i> <i>acides gras mono-insaturés</i> <i>acides gras polyinsaturés</i> <i>les acides gras trans</i> <i>cholestérol</i>	11,4 g 2,9 g 4,3 g 2,0 g 0,0 g 0,5 g
Kohlenhydrate, davon <i>Zucker</i>	Glucides, dont: <i>sucré</i>	1,2 g 0,4 g
Balaststoffe, Nahrungsfasern	fibres alimentaires	0,0 g
Eiweiss	protéines	13,2 g
Salz	sel	0,4 g
Wasser	Eau	75 g
Mineralstoffe, davon: <i>Natrium</i>	Minéraux, dont: <i>sodium</i>	0,8 g 0,15 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>		☒	
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>		☒	

Fischer Eier AG CH-6102 Malters	Produkt-Spezifikation	Seite: 4 von 5 Ausgabe vom: 22.08.2024 Ersetzt Ausgabe vom: 09.01.2024
------------------------------------	------------------------------	--

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>		☒ 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	certification produit	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 (bitte anfragen / s.v.p. renseigner)	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

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:

Visuelle & manuelle Kontrolle / <i>contrôle visuel et manuel</i>	☒ Ja oui ☐ Nein non
Sieb, Filter: / <i>tamis, filtre:</i>	☐ Ja oui ☒ Nein non
Metall / <i>métal</i>	☒ Ja oui ☐ Nein non
Glas / <i>verre</i>	☐ Ja oui ☒ Nein non
Das Produkt kann Schalenreste enthalten / <i>le produit peut contenir des restes de coquilles</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 Conditions de transport	0 – 4 °C	
Lagerbedingungen Conditions de stockage	0 – 4 °C	
Verbrauchen bis ab Produktionstag (bei Einhaltung der Lagerbedingungen) À consommer jusqu'au ... de la jour de production	30 Tage jours	
Minimale Restlaufzeit bei Lieferung (bei Einhaltung des Bestell-/Lieferintervalls und der Lagerbedingungen) Délai de conservation minimale à la livraison (en respectant l'intervalle de commandes / livraisons et conditions de stockage)	≥ 10 Tage jours	
Produktehandling (Hinweise für die Weiterverarbeitung) Instructions produit (notes pour un traitement ultérieur)	Nach dem Öffnen innert 2 Tagen verbrauchen. Une fois ouvert, utiliser dans les 2 jours.	

15. Verpackung und Einheiten • Emballage et unités

Art.-Nr. no. art.	Verkaufseinheit (VE) unité de vente	Transporteinheit (TE) unité de transport GTIN	Paletteneinheit (PE) unité palette	Primärverpackung emballage primaire LM-Konformität bescheinigt	Sekundärverpackung emballage secondaire
9005	60 Eier œufs	60 Eier œufs 4012229012555	Lage 5x24 x 60 ST Lage 1x 24 x 60 ST Palette 120 x 60 ST	Eimer: PP ☒ Ja ☐ Nein	Eimer Karton braun L 200, B 202, H 198 mm
Unter Schutzatmosphäre abgepackt Emballés sous atmosphère protectrice					☒ Ja oui ☐ Nein non
Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind spezifiziert Les emballages sont spécifiés					☒ Ja oui ☐ Nein non
Toleranz: Mengenangabeverordnung, SR 941.204 Tolérance: Ordonnance sur les déclarations de quantité, SR 941.204					

16. 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, 22. August 2024

Fischer Eier AG



Constanze Spangenberg
Qualitätssicherung