

Fischer Eier AG CH-6102 Malters	Spécification du produit	Page: 1 sur 4 Émis à partir de : 21.08.2024 Remplace l'édition de : 04.04.2024
------------------------------------	--------------------------	--

1. Informations générales

Fabricant Fabricant	Connu	Adresse Adresse	
Numéro d'identification CH-69197735			
Personne de contact Person à contacter	Constance Spangenberg	Téléphone fax E-mail	+41 497 23 32 +41 41 497 01 30 QS@fischereier.ch
			
Produit propre/Fremd	☐ Produit propre production propre ☒ Fremdprodukt produit commercial	Fabriqué en Fabriqué en	Schweiz Suisse
Fabricant certifié Certification Fabricant	BRC, FSSC, IFS (ou)		

Date de modification	changer à travers	Raison du changement
01.11.2019	Marco Zuercher	Nouvelle édition
07.04.2021	Marco Zuercher	Ajustements : numéro 7, numéro 14
18.08.2023	Constance Spangenberg	Ajustement : personne de contact
04.04.2024	Constance Spangenberg	Mise à jour, numéro de téléphone, code QR
21.08.2024	Constance Spangenberg	Mises à jour, AG

2. Nom de l'article

Zolltarif-Nr.

Oeufs fermiers destinés à la consommation UE, certifiés KAT	0407.0010, clé 911
---	--------------------

3. Ingrédients

Ingrédients	%-Partie	Origine	Sous-composants des ingrédients composites / spec. Méthode de transformation (par exemple pasteurisé) / commentaires importants
Oeufs en coquille (gallus domesticus) issus de l'élevage en grange, Certifié KAT	100%	Benelux, DE, FR	En fonction de la situation du marché, l'origine peut changer.

4. Exigences sensorielles

Un plan de test existe pour surveiller les valeurs suivantes :

Paramètre	Valeur CIBLE	Valeur de tolérance	Erreurs inacceptables
Apparence, couleur	Eiweiss: blanc Jaune d'œuf : jaune à orange		
Odeur	typique de l'œuf de poule		faulig, sifflet
Le goût	typique de l'œuf de poule		faulig, sifflet
cohérence	esprit		

5. Exigences physico-chimiques

Les contrôles suivants sont effectués sur le produit par notre laboratoire propre et/ou externe :

Paramètre	Valeur CIBLE	Méthode	Intervalle d'essai
Les rapports d'analyse peuvent être envoyés hebdomadairement par email sur demande :			☐ Et ☐ Non

6. Exigences microbiologiques

Les contrôles suivants sont effectués sur le produit par notre laboratoire propre et/ou externe :

Paramètre	Valeur CIBLE	Valeur de tolérance	Méthode de la valeur limite	Intervalle d'essai
Salmonelle (en 25g)	nn 25g		nn 25g	Milieux de culture sélectifs
Les rapports d'analyse peuvent être envoyés hebdomadairement par email sur demande :				☒ Et ☐ Non

Fischer Eier AG CH-6102 Malters	Spécification du produit	Page: 2 sur 4 Émis à partir de : 21.08.2024 Remplace l'édition de : 04.04.2024
------------------------------------	--------------------------	--

7. Informations nutritionnelles

Celles-ci : frida fooddata 2024 :

Valeurs énergétiques pour 100g de contenu comestible	
kJ	570
kcal	137

Valeurs nutritionnelles pour 100g de contenu comestible	
Matières	9,2 g
grasses, dont : acides	2,5 g
gras saturés, acides gras	3,7 g
monoinsaturés, acides gras polyinsaturés	1,4 g
Acides gras trans	0,0 g
cholestérol	384 mg
Les glucides, dont	1,2 g
Sucre	0,4 g
Fibres alimentaires, fibres alimentaires	0,0 g
Eiweiss	12,3 g
Sel	0,32 g
Eau	76,4 g
Minéraux, dont :	0,8 g
Sodium	140 mg

L'œuf est un produit naturel. Les niveaux réels de nutriments peuvent différer de ces valeurs moyennes en fonction, entre autres, de la période de l'année, L'alimentation, la consommation d'eau et l'âge des poules varient.

8. Déclaration des ingrédients allergènes

Y compris les allergènes présents dans les mélanges d'épices et les additifs ainsi que les allergènes qui peuvent involontairement pénétrer dans le produit par contamination.

Catégorie	Est dans le produit		si oui : type, nom exact (ex. farine de blé, blanc d'œuf, etc.)
	≥ 1g/kg	inclus oui non	
Céréales contenant du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge, l'épeautre, l'avoine et les produits qui en sont issus.		☒	
Crustacés et produits fabriqués à partir de ceux-ci		☒	
Oeufs et produits à base de ceux-ci	☒		oeufs de poule
Poissons et produits qui en sont issus		☒	
Cacahuètes et produits à base de cacahuètes		☒	
Soja et produits à base de soja		☒	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		☒	
Fruits à coque dure comme l'arbre, le noisetier, la noix de pécan, le Para, la baleine Macadamia, noix de cajou, amandes, pignons de pin, pistaches et produits à base de ces noix		☒	
Céleri et produits à base de céleri (y compris le sel de céleri)		☒	
Moutarde et produits qui en sont issus		☒	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		☒	
Sulfites (E 220-224, 226-228) en concentration supérieure à 10 mg/kg, sur la base de l'aliment prêt à consommer		☒	
Lupins et produits fabriqués à partir de ceux-ci		☒	
Mollusques et produits fabriqués à partir de ceux-ci		☒	
Iodure et produits fabriqués à partir de celui-ci		☒	

9. Fonctionnalités de qualité avancées

Les entreprises de production d'œufs disposent d'un jardin d'hiver (extérieur en cas d'intempéries ; réglementation BTS)		☐ Et	☒ Non
Les entreprises de production d'œufs disposent d'une zone de pâturage (règlement RAUS)		☐ Et	☒ Non
Végétarien, ovo-lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait, substances laitières, œufs, ingrédients d'œufs, miel)		☒ Et	☐ Non
Ovo-végétarien, ovo-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf œufs, composants d'œufs et miel)		☒ Et	☐ Non
Lacto-végétarien, lacto-légume (aucun ingrédient d'origine animale sauf le lait, les substances laitières ou le miel)		☐ Et	☒ Non
Vegan, végétarien (sans ingrédients d'origine animale)		☐ Et	☒ Non
Le produit est certifié selon		Organisme de certification accrédité selon la norme EN 45011	
Bourgeon Suisse Bio (disponible sur demande)	ProCert AG, CH-Berne	☐ Et	☒ Non
Bourgeon biologique (disponible sur demande)	ProCert AG, CH-Berne	☐ Et	☒ Non
Bio UE (disponible sur demande)	ProCert AG, CH-Berne	☐ Et	☒ Non
IP-SUISSE (disponible sur demande)	ProCert AG, CH-Berne	☐ Et	☒ Non
Garantie Suisse (disponible sur demande)	ProCert AG, CH-Berne	☐ Et	☒ Non
CdR (disponible sur demande)	ProCert AG, CH-Berne,	☐ Et	☒ Non
autres organismes de contrôle/certification			
KAT Association pour les formes alternatives contrôlées d'élevage KAT, DE-53227 Bonn		☒ Et	☐ Non
Halal, selon la loi islamique		☐ Et	☒ Non
Casher (disponible sur demande)	Rabbinat Israélite. communauté religieuse CH-8002 Zurich	☐ Et	☒ Non

10. Contrôle des corps étrangers

Le produit est contrôlé pour la présence de corps étrangers comme suit :

Contrôle visuel et manuel	☒ Et	☐ Non
Tamis, filtre	☐ Et	☒ Non
Métal	☐ Et	☒ Non
Voter	☐ Et	☒ Non

11. OGM/rayonnement

Le produit doit être déclaré conformément au Règlement (CE) 1829/2003	☐ Et	☒ Non
Le produit a été traité avec des rayonnements ionisants	☐ Et	☒ Non
Le produit contient des ingrédients qui ont été traités par rayonnement ionisant	☐ Et	☒ Non
Le processus de fabrication utilise des enzymes, des substances porteuses, des auxiliaires de transformation et de fabrication provenant d'organismes génétiquement modifiés.	☐ Et	☒ Non

12. Identification et traçabilité

La traçabilité du produit est garantie grâce au marquage/identification suivant :

Numéro d'article	☐ Et	☒ Non
Code producteur	☒ Et	☐ Non
Charge-Nr.	☐ Et	☒ Non
Date de péremption JJ.MM.AA	☐ Et	☒ Non
Toutes les matières premières critiques utilisées peuvent être identifiées à l'aide de ce marquage/identification	☒ Et	☐ Non

13. Assurance qualité / HACCP

Un concept HACCP existe pour le produit	☒ Et	☐ Non
Les CCP sont définis pour le produit	☒ Et	☐ Non

Fischer Eier AG CH-6102 Malters	Spécification du produit	Page: 4 sur 4 Émis à partir de : 21.08.2024 Remplace l'édition de : 04.04.2024
------------------------------------	--------------------------	--

14. Action produit

Paramètre	Esprit
Conditions de transport	12 – 18 °C
Conditions de stockage	12 – 18 °C Protéger des rayons directs du soleil et conserver dans un endroit sec et bien aéré (sans condensation). Conservez les œufs de plus de 20 jours à 5°C ou moins. Une fois refroidis, conservez les œufs dans un endroit frais.
Durée de conservation minimale (MHD) à partir du jour de production (si les conditions de stockage sont respectées)	28 Prise (VLtH Art. 92, Abs. 4)
Délai minimum de conservation restant avant la livraison (si le délai de commande/de livraison et le Conditions de stockage (hors jours fériés)	7 Prenez
Durée restante « vendre avant... » à la livraison (si le délai de commande/de livraison et les conditions de stockage sont respectés)	Non destiné à la revente.
Action produit (Remarques pour un traitement ultérieur)	Utilisez uniquement des œufs frais (notez la datation) ; Conservez toujours les œufs dans un endroit frais à partir du moment où vous les achetez jusqu'à ce que vous les utilisiez ; Consommer les plats à base d'œufs crus immédiatement après la production ou conserver au réfrigérateur entre 0 et 4 °C jusqu'au moment de les manger ; Évitez les restes. Pour les œufs de 3 minutes, nous recommandons les classes de poids M4 et M3.

15. Classe de poids, unités et emballage

Art.-N°.	Unité de vente (VE) Poids ST/PU	Unité de transport (TE) GTIN	Unité de palette (PE)	Emballage primaire	Emballage secondaire
743	M4 53g+ blanc	180 4006358307521	selon TE	Coquille d'oeuf Emballage en moule en fibre ou pare-chocs en carton	Carte postale
721	L 63g+	60 60 ÉTATS 7640138977213	selon TE	Coquille d'oeuf Emballage en moule en fibre ou pare-chocs en carton	Carte postale
723	L 63g+	180 4006358007872	selon TE	Coquille d'oeuf Emballage en moule en fibre ou pare-chocs en carton	Carte postale
724	L 63g+	90 7640138977244	selon TE	Coquille d'oeuf Emballage en moule en fibre ou pare-chocs en carton	Carte postale
Les matériaux d'emballage utilisés sont soumis à des tolérances					
spécifiées : Règlement sur les spécifications de quantité, SR 941.204					

16. Confirmation

Ce produit, y compris son emballage, est conforme aux exigences de la loi alimentaire suisse telle que modifiée, et a été fabriqué et traité dans des conditions parfaites et avec le soin nécessaire, en appliquant les contrôles d'hygiène et de qualité nécessaires.

Toutes les modifications souhaitées ou techniquement nécessaires sur le produit, y compris l'emballage, seront communiquées au client en temps utile.

Malters, 21 août 2024

Constance Spg

Fischer Eier AG

Constance Spangenberg
Assurance qualité

1. Allgemeine Angaben

Hersteller Fabricant	Bekannt	Adresse Adress	
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	BRC, FSSC, IFS (oder)		

Änderungsdatum	Änderung durch	Änderungsgrund
01.11.2019	Marco Zürcher	Neuausgabe
07.04.2021	Marco Zürcher	Anpassungen: Ziffer 7, Ziffer 14
18.08.2023	Constanze Spangenberg	Anpassung: Kontaktperson
04.04.2024	Constanze Spangenberg	Aktualisierung, Telefonnummer, QR-Code
21.08.2024	Constanze Spangenberg	Aktualisierungen, AG

2. Artikelbezeichnung

Zolltarif-Nr.

Konsumeier Bodenhaltung EU, KAT-zertifiziert	0407.0010, Schlüssel 911
--	--------------------------

3. Zutaten

Zutaten	%-Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Schaleneier (gallus domesticus) aus Bodenhaltung, KAT-zertifiziert	100%	Benelux, DE, FR	Nach Massgabe der Marktsituation kann sich die Herkunft ändern.

4. Sensorische Anforderungen

Zur Überwachung folgender Werte besteht ein Prüfplan:

Parameter	SOLL-Wert	Toleranzwert	Inakzeptable Fehler
Aussehen, Farbe	Eiweiss: weiss Eigelb: gelb bis orange		
Geruch	arttypisch nach Hühnerei		faulig, fischig
Geschmack	arttypisch nach Hühnerei		faulig, fischig
Konsistenz	roh		

5. Chemisch-physikalische Anforderungen

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

Parameter	SOLL-Wert	Methode	Prüfintervall
Die Analyseberichte werden auf Wunsch wöchentlich per Email zugestellt:			☐ Ja ☐ Nein

6. Mikrobiologische Anforderungen

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

Parameter	SOLL-Wert	Toleranzwert	Grenzwert	Methode	Prüfintervall
Salmonellen (in 25g)	nn 25g		nn 25g	Selektivnährböden	Hygienekonzept
Die Analyseberichte werden auf Wunsch wöchentlich per Email zugestellt:					☒ Ja ☐ Nein

7. Ernährungsinformationen

Quelle: frida fooddata 2024:

Energiewerte pro 100g essbarem Anteil	
kJ	570
kcal	137

Nährwerte pro 100g essbarem Anteil		
Fett, davon:	9,2	g
gesättigte Fettsäuren	2,5	g
einfach ungesättigte Fettsäuren	3,7	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,4	g
Transfettsäuren	0,0	g
Cholesterin	384	mg
Kohlenhydrate, davon	1,2	g
Zucker	0,4	g
Balaststoffe, Nahrungsfasern	0,0	g
Eiweiss	12,3	g
Salz	0,32	g
Wasser	76,4	g
Mineralstoffe, davon:	0,8	g
Natrium	140	mg

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.

8. Deklaration von allergenen Zutaten

Inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen sowie Allergene, die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können.

Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1g / kg enthalten		wenn ja: Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
Gluteinhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.		☒	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		☒	
Eier und daraus hergestellte Produkte	☒		Hühnereier
Fische und daraus hergestellte Produkte		☒	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		☒	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		☒	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		☒	
Hartschalenobst wie Baum-, Hasel-, Pecan-, Para-, Wal-Makadamia-, Cashewnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Pistazien und daraus hergestellte Produkte		☒	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)		☒	
Senf und daraus hergestellte Produkte		☒	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte		☒	
Sulfite (E 220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel		☒	
Lupinen und daraus hergestellte Produkte		☒	
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte		☒	
Jodid und daraus hergestellte Produkte		☒	

9. Erweiterte Qualitätsmerkmale

Eierproduktionsbetriebe verfügen über einen Wintergarten (Schlechtwetterauslauf; BTS-Verordnung)	☐ Ja ☒ Nein
Eierproduktionsbetriebe verfügen über einen Weideauslauf (RAUS-Verordnung)	☐ Ja ☒ Nein
Vegetarisch, ovo-lacto-vegetarisch (Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig)	☒ Ja ☐ Nein
Ovo-vegetarisch, ovo-vegetabil (Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig)	☒ Ja ☐ Nein
Lacto-vegetarisch, lacto-vegetabil (Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig)	☐ Ja ☒ Nein
Vegan, vegetabil (Keine Zutaten tierischer Herkunft)	☐ Ja ☒ Nein
Das Produkt ist zertifiziert nach	
Bio Knospe Suisse (auf Anfrage erhältlich)	ProCert AG, CH-Bern ☐ Ja ☒ Nein
Bio Knospe (auf Anfrage erhältlich)	ProCert AG, CH-Bern ☐ Ja ☒ Nein
Bio EU (auf Anfrage erhältlich)	ProCert AG, CH-Bern ☐ Ja ☒ Nein
IP-SUISSE (auf Anfrage erhältlich)	ProCert AG, CH-Bern ☐ Ja ☒ Nein
Suisse Garantie (auf Anfrage erhältlich)	ProCert AG, CH-Bern ☐ Ja ☒ Nein
AdR (auf Anfrage erhältlich)	ProCert AG, CH-Bern ☐ Ja ☒ Nein
weitere Kontroll-/Zertifizierungsorgane	
KAT Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen	KAT, DE-53227 Bonn ☒ Ja ☐ Nein
Halal, gemäss islamischem Recht	☐ Ja ☒ Nein
Koscher (auf Anfrage erhältlich)	Rabbinat der Isrealit. Religionsgemeinschaft CH-8002 Zürich ☐ Ja ☒ Nein

10. Fremdkörperkontrolle

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

Visuelle & manuelle Kontrolle	☒ Ja ☐ Nein
Sieb, Filter	☐ Ja ☒ Nein
Metall	☐ Ja ☒ Nein
Glas	☐ Ja ☒ Nein

11. GVO / Bestrahlung

Das Produkt ist entsprechend der Verordnung (EG) 1829/2003 deklarationspflichtig	☐ Ja ☒ Nein
Das Produkt wurde mit ionisierenden Strahlen behandelt	☐ Ja ☒ Nein
Das Produkt enthält Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden	☐ Ja ☒ Nein
Im Herstellungs-Prozess werden Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe verwendet, die von gentechnisch veränderten Organismen abstammen	☐ Ja ☒ Nein

12. Identifikation und Rückverfolgbarkeit

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

Artikel-Nr.	☐ Ja ☒ Nein
Produzenten-Code	☒ Ja ☐ Nein
Charge-Nr.	☐ Ja ☒ Nein
Mindesthaltbarkeitsdatum TT.MM.JJ	☐ Ja ☒ Nein
Allfällig verwendete kritische Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung/Identifikation identifizierbar	☒ Ja ☐ Nein

13. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden	☒ Ja ☐ Nein
Für das Produkt sind CCPs definiert	☒ Ja ☐ Nein

14. Produktehandling

Parameter	Roh
Transportbedingungen	12 – 18 °C
Lagerbedingungen	12 – 18 °C Vor direkter Sonneneinwirkung schützen, trocken und gut durchlüftet (kondenswasserfrei) lagern. Eier, die über 20 Tage alt sind, bei 5 °C oder weniger lagern. Einmal gekühlte Eier kühl lagern.
Mindesthaltbarkeit (MHD) ab Produktionstag (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	28 Tage (VLth Art. 92, Abs. 4)
Minimale MHD-Restlaufzeit bei Lieferung (bei Einhaltung des Bestell-/Lieferintervalls und der Lagerbedingungen, Feiertage vorbehalten)	7 Tage
Restlaufzeit „verkaufen bis ...“ bei Lieferung (bei Einhaltung des Bestell-/Lieferintervalls und der Lagerbedingungen)	Nicht für den Weiterverkauf bestimmt.
Produktehandling (Hinweise für die Weiterverarbeitung)	Nur frische Eier verwenden (Datierung beachten); Eier ab Kauf bis zur Verwendung immer kühl lagern; Roheierspeisen sofort nach der Herstellung konsumieren oder bis zum Verzehr gekühlt bei 0 – 4 °C aufbewahren; Resten vermeiden. Für 3-Minuten-Eier empfehlen wir die Gewichtsklassen M4 & M3.

15. Gewichtsklasse, Einheiten und Verpackung

Art.-Nr.	Verkaufseinheit (VE)		Transporteinheit (TE) GTIN	Paletteneinheit (PE)	Primärverpackung	Sekundärverpackung
	Gewicht	ST/VE				
743	M4 53g+ weiss	180	180 ST 4006358307521	nach Massgabe TE	Ei-Schale Faserform-Verpackung oder Karton-Höcker	Umkarton
721	L 63g+	60	60 ST 7640138977213	nach Massgabe TE	Ei-Schale Faserform-Verpackung oder Karton-Höcker	Umkarton
723	L 63g+	180	180 ST 4006358007872	nach Massgabe TE	Ei-Schale Faserform-Verpackung oder Karton-Höcker	Umkarton
724	L 63g+	90	90 ST 7640138977244	nach Massgabe TE	Ei-Schale Faserform-Verpackung oder Karton-Höcker	Umkarton
Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind spezifiziert						☒ Ja ☐ Nein
Toleranz: Mengenangabeverordnung, SR 941.204						

16. Bestätigung

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.

Malters, 21. August 2024



Fischer Eier AG

Constanze Spangenberg
Qualitätssicherung