

Wacker & Schwob Produktions AG Bahnhofstrasse 15 CH - 4448 Läufelfingen T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch		Produktespezifikation		F-732	
		Version 1 / 01.2.2020		Revision/Datum: 01/28.05.18	
Produkt		Wacker® Quiche Lorraine 10cm			
Kunde der WSAG		Top Chef SA, 1424 Champagne		Datum: 27.03.2024	
1. Allgemeine Angaben					
Spezifikationshistorie	Datum	Was hat geändert			Version Nr.
	28.05.18	Ersterstellung			V1
	01.02.20	Firmenadresse / neu Walkeweg 36 von WSAG			V1
Name & Adresse des Produzenten		Wacker & Schwob Produktions AG, Bahnhofstrasse 15, 4448 Läufelfingen			
Kontaktperson Spezifikation		Y. Saxer / 061 333 21 00 / saxer@wacker-schwobag.ch			
Kontaktperson Bestellung		Zentrale WSAG / 061 333 21 00 / info@wacker-schwobag.ch			
2. Produktangaben					
Artikelbezeichnung	Wacker® Quiche Lorraine 10cm				
Art. Nr.	622-002	Art. Nr. Kunde		622-002	
EAN Code	76 4011 622 002 7				
Produktkategorie	TK				
Sachbezeichnung nach LGV	Backwaren Fertigprodukt tiefgefroren				
Verbrauchergruppe	Kinder ab 3 Jahren und Erwachsene ohne Allergien gegen die im Produkt enthaltenen Allergene.				
Bestimmungsgemässer Gebrauch	Aufgetautes, aufgebackenes Lebensmittel				
Verkaufsgewicht (g)	Sollwert: 145	oberer Grenzwert: 155		Unterer Grenzwert: 135	
Convenience Stufe	100% fertig / Fertig gebacken (TK)				
Handmade: Ja / Nein	ja				
Produktmasse (cm)	Breite / Ø: 10.00	Länge:		Höhe:	
Backanleitung	<i>Auftauen in der Mikrowelle:</i> Ca. 5 Min. bei 700 Watt, danach ca. 5-7 Min. im vorgeheizten Ofen bei 160°C heiss machen. <i>Auftauen im Ofen:</i> Ca. 8-10 Min. bei 100°C in den kalten Ofen, danach ca. 5-8 Min. bei 160°C heiss machen. <i>Aufgetaut:</i> ca. 10-12 Min bei 160°C im vorgeheizten Ofen heiss machen.				
3. Verpackungart					
Handelseinheit (z.B. Karton)					
Kartoninhalt (Stk / Karton)	30				
Stückgewicht (g)	ca. 145				
Kartongewicht (kg)	netto: 4,35	brutto: 4,53			
Kartonmasse (cm) aussen	Breite / Ø: 30,0	Länge: 26,5		Höhe: 13,0	
Kartonmasse (cm) innen	Breite / Ø: 29,5	Länge: 26,0		Höhe: 11,5	
Verpackungsmaterial aussen	Wellpappkarton				
Verpackungsmaterial mit Direktkontakt zum Produkt	HD/PE Poly-Bag transparent / lose verpackt				
Konformitätsbestätigung	☒ ja	☐ nein			
Migrationstest vorhanden	☒ ja	☐ nein			
4. Lieferform / Lagerung					
Transporteinheit (Palette)					
Einheiten / Palette & Lagen / Palette	Handelseinheit pro Palette:	120	Lagen pro Palette:	10	
	Karton pro Lage:	12	Verpackungsart:	Karton	
	Palettenhöhe cm:	145	Bruttogewicht kg:	572 inkl. Palette	
Lieferart	Abholung durch Kunde				
Mindestabnahmemenge	1 Palette				
Lagertemperatur	-18 °C				
Feuchtigkeit	0-20%				
Verbrauchsdatum ab Produktion	360 Tage / 12 Monate				
garantierte Restlaufzeit	330 Tage / 11 Monate				
Bemerkungen Lagerung	Nach dem Auftauen nicht mehr gefrieren. Nach dem Auftauen 3-4 Tage bei +4-5°C haltbar				

Wacker & Schwob Produktions AG Bahnhofstrasse 15 CH - 4448 Läufelfingen T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch	Produktespezifikation	F-732
Version 1 / 01.2.2020		Revision/Datum: 01/28.05.18
Produkt Wacker® Quiche Lorraine 10cm		
5. Produktions-Informationen		
☐ thermisiert ☒ pasteurisiert ☐ UHT ☐ sterilisiert ☐ keine homogenisiert ☐ ja ☐ nein ionisierend bestrahlt ☐ ja ☐ nein		
Bei der Produktion wird überprüft auf: ☒ Metall ☐ Glas ☒ Fremdkörper ☐ Schalentteile ☐ Steine ☐ keine unter Verwendung von: ☐ Detektor ☐ Glaspolitik (HACCP) ☐ Filter ☐ Siebe ☒ Auslesung ☐ keine		
6. Sensorische Beschreibung, physikalischer Zu		
Geruch Zwiebeln, Speck leichter Käse Geschmack salzig, säuerlich, rauchig Visuelle Aspekte (Aussehen, Farbe) gold-braune Oberfläche (Rösti) mit Speckstücken und Zwiebelringen Konsistenz / Struktur / Textur knusprig, bissig, crèmig / grob gefüllt / volle Masse		
7. Zutaten, Zusatzstoffe		
Zutaten nach LKV (bzw. EU VO 1169/2011) Auflistung in absteigender Form (inkl. Zusatzstoffnamen und E Nummer)		
Text Deutsch inkl. Allergene: Füllung 74% enthält: 40% Zwiebeln (Region BS, CH), 40% MILCH (Region BS, CH), 10% Speck (enthält Schweinefleisch (CH), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250) Antioxidationsmittel: E301), 5% VOLLEI aus Freilandhaltung (BL, CH), 4,5% KÄSE (CH), 0.5% Gewürze (ASI) / Teig 26% enthält: WEIZENMEHL (CH), Schweinefett (CH), Wasser, Meersalz (EU).		
Text Französisch inkl. Allergène: Liaison 74% contient: 40% oignons (regional BS, CH), 40% LAIT (regional BS, CH), 10% lard (contient viande de porc (CH), sel nitrité (sel, conservateur: E250), antioxydant: E301), 5% OEUFs d'élevage en plein air (BL, CH), 4,5% FROMAGE (CH), 0,5% épices (ASI) / pâte 26% contient: farine de BLE, graisse de porc (CH), eau, sel marin (EU).		
Text Italienisch inkl. Allergene:		
Die Eier und Eiprodukte entstammen aus: ☐ Bodenhaltung ☒ Freilandhaltung ☐ keine Eier im Produkt Bemerkung: Regional BL, CH		
Das Produkt enthält keine Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden (Art. 7 der VO des EDI vom 23. Nov. 2005 über gentechnisch veränderte Lebensmittel		

Wacker & Schwob Produktions AG Bahnhofstrasse 15 CH - 4448 Läufelfingen T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch		Produktespezifikation		F-732	
		Version 1 / 01.2.2020		Revision/Datum: 01/28.05.18	
Produkt Wacker® Quiche Lorraine 10cm					
9. Allergene					
	Frei von	Im Produkt enthalten	Verun- reinigung ≤ 1000 mg/kg möglich	Verun- reinigung > 1000 mg/kg möglich	betroffene Zutat/ Höchstmenge/ Art der Verunreinigung
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse		Ja			Teig
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	Ja				
Eier und daraus hergestellte Produkte		Ja			Füllung / Guss
Fische und daraus hergestellte Produkte	Ja				
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	Ja				
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	Ja				
Milch und daraus hergestellte Produkte		Ja			Milch / Guss
Mandeln (Amygdalus communis), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamianüsse (Macadamia ternifolia), Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) und daraus hergestellte Produkte	Ja				
Sellerie und daraus hergestellte Produkte	Ja				
Senf und daraus hergestellte Produkte	Ja				
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	Ja				
Schwefeldioxid und Sulfite (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO ₂ /kg oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	Ja				
Lupine und daraus hergestellte Produkte	Ja				
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte	Ja				
Zutaten, die möglicherweise Intoleranzen auslösen					
Mais (Mehl, Stärke, Dextrose, Glucose, Fructose)	Ja				
Glutamat	Ja				
Knoblauch	Ja				
Hefe und Hefeextrakt	Ja				
Coffein	Ja				
Reis und daraus hergestellte Produkte	Ja				
Kernobst (Apfel, Birne, Quitte etc.)	Ja				
Das Produkt kann produktionstechnisch nicht vermeidbare Spuren (0.01 - 0.1%) von Allergenen enthalten ☒ ja ☐ nein					
10. Nährwerte, Inhaltsstoffe, Diätinformationen					
Energiewert	952.00 kJ / 100g	Ballaststoffe (Nahrungsfasern)*		1.00 g / 100g *BLV	
	227.00 kcal / 100g	Vitaminen / Mineralstoffe		1.77 g / 100g	
Fett	13.00 g / 100g	Alkohol		0.00 g / 100g	
-davon gesättigte Fettsäuren	6.40 g / 100g				
Kohlenhydrat	20.00 g / 100g				
-davon Zucker	0.00 g / 100g				
Protein	8.10 g / 100g				
Salz	0.42 g / 100g				
enthält eine Phenylalaninquelle	☐ ja ☒ nein				
Nährwerte, Inhaltsstoffe analytisch bestimmt	☒ ja ☐ nein				
für Ovo-Lacto-Vegetarier geeignet	☐ ja ☒ nein	für Ovo-Vegetarier geeignet		☐ ja ☒ nein	
für Lacto-Vegetarier geeignet	☐ ja ☒ nein	für Veganer geeignet		☐ ja ☒ nein	

Wacker & Schwob Produktions AG Bahnhofstrasse 15 CH - 4448 Läufelfingen T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch	Produktespezifikation	F-732			
Version 1 / 01.2.2020		Revision/Datum: 01/28.05.18			
Produkt Wacker® Quiche Lorraine 10cm					
12. mikrobiologische Informationen					
	Toleranzwert	Einheit	Grenzwert	Methode	
aerobe mesophile Keime	1'000'000	KBE/g		ISO 4833-1	
Enterobacteriaceae	100	KBE/g		ISO 21528-2	
Koagulasepos. Staphylokokken	100	KBE/g		ISO 6888-2	
präso. Bacillus cereus	1'000	KBE/g		ISO 7932	
Listeria monocytog.			nn/25 g	ISO 11290-1	
Salmonella spp.			nn/25 g	ISO 6579	
Untersucht durch ein akkreditiertes Labor: Microbact AG, Langenthal (STS377)					
Analysezertifikate werden auf Anfrage vorgewiesen					
13. Zertifizierungen					
Produkt ist zertifiziert nach:		Lieferant ist zertifiziert nach Zertifizierungsdaten			
☐ Bio ☐ kosher ☐ halal ☒ SWISS Label		☐ BRC ☐ IFS ☐ ISO ☐ Bio Suisse ☐ keine Zertifizierung ☒ FSSC ☒ HACCP ☒ BU-Nr. CH96662029			
14. Bemerkungen					
Swiss Label Mitglied (Armbrust)					
15. Gesetzliche Grundlagen					
Es werden folgende Rechtsvorschriften berücksichtigt: Schweizerische Gesetzgebung: LMG, LIV, HyV, VLtH, VLpH, ZuV, VPRH, VRtH, VHK. EU-Verordnungen 178/2002, 2073/2005 (konsolidierte Fassungen). Die Allergene sind aufgelistet gemäss LKV und EU-VO 1169/2011 (konsolidierte Fassung).					
16. Bestätigungen					
Dieses Rohmaterial entspricht der schweizerischen und europäischen Lebensmittel-Gesetzgebung. Die vorliegende Spezifikation behält Ihre Gültigkeit bis auf Widerruf. Jede Änderung der vorangehenden Daten werden unaufgefordert mitgeteilt. Die Aufbewahrung der Prüfaufzeichnungen und der Referenzmuster während min. der Haltbarkeit des Produkts wird gewährleistet. Es gelangen nur kontrollierte nach WSPAG Qualitätsnorm entsprechende Produkte in den Handel und den Verkauf. Die Angaben der Rohmaterial-Spezifikation stehen ausschliesslich unseren Kunden zur Verfügung. Sie sind zu seinem Schutz erstellt und dürfen nur für interne Zwecke verwendet werden. Eine Weitergabe an Drittpersonen oder die Vervielfältigung ist rechtlich unzulässig. Der Gerichtsstand ist Basel-Stadt.					
Ort, Datum		Basel, 03. Februar 2020			
Leiter LSG		J. Garbe			
Wacker & Schwob Produktions AG Kiechli syt 1928					