

Deklarationen

Wegleitung für die korrekte Deklaration



Inhaltsverzeichnis

1. Vorbereitung	3
2. Erstellen einer Etikette	4
3. Beschreibung der einzelnen Attribute	5
3.1 Name des Produkts	5
3.2 Sachbezeichnung	5
3.3 Zutatenliste	5
3.3.1 Gestaltung	5
3.3.2 Reihenfolge	6
3.3.3 Massenprozent	6
3.3.4 Massenprozente +/- 2 %	6
3.3.5 Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten	7
3.3.6 Herkunftsland von Rohstoffen	7
3.3.7 Herkunftsland bei Lebensmitteln mit Zutaten tierischer Herkunft	7
3.4 Hinweis auf Allergene	8
3.4.1 Deklaration der Allergene im Offenverkauf	8
3.5 Nährwertangaben	9
3.6 Allgemeine Hinweise	10
3.7 Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum	10
3.8 Lagerungshinweise	10
3.9 Name des Herstellers	10
4. Rechtliches	11
4.1 Angaben über Lebensmittel	11
4.2 Gesetzartikel	11
4.3 Verordnungen	11
5. Kontakt	12
5.1 Bemerkungen	12
5.2 Kontakt	12

1. Vorbereitung

Bevor Sie mit dem Ausfüllen der Etikette beginnen, empfehlen wir Ihnen folgendes:

- **Rezepte bereitstellen**

Halten Sie Ihre vollständigen Rezepte bereit.

- **Produktdaten beschaffen**

Die Informationen über die Rohstoffe im Rezept können an verschiedenen Orten beschaffen werden:

Online-Shop

PistorONE:

Die Produktdaten können Sie abrufen oder herunterladen und in eine Branchensoftware importieren.

Der Zugang zum PistorONE kann bei Ihrer Kontaktperson von Pistor verlangt werden.

Lieferanten:

Spezifikationsblatt

Verpackungen:

Produktetiketten

2. Erstellen einer Etikette

Die Angaben müssen bei vorverpackten Lebensmitteln auf der Verpackung angebracht sein. Sie sind auf die Verpackung oder dem Etikett in einer Schriftgrösse von mindestens 1,2 mm aufzudrucken. Bei Verpackungen mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² beträgt die Schriftgrösse mindestens 0,9 mm.

Folgende Angaben müssen auf einer Etikette vermerkt sein (Beispiel ohne Preis und Gewichtsangaben):



1

Nussgipfel

2

Blätterteiggebäck mit Haselnussfüllung, gebacken

-18°C

Croissants aux noisettes
Produit en pâte feuilletée avec masse aux noisettes, cuit

3

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps, Kokos), Zucker, HASELNÜSSE 8%, MANDELN, HARTWEIZENGRIESS, pasteurisiertes VOLLEI (aus Bodenhaltung), WEIZENKEIME, Speisesalz, Traubenzucker, WEIZENKLEBER, Zimt, GERSTENMALZMEHL, LAKTOSE, Aromen

4

Anwendung: Produkte auf Blech absetzen und im vorgeheizten Ofen bei 185°C ohne Dampf ca. 6-10 Minuten ausbacken.
Hinweis: nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Ingédients: farine de FROMENT, eau, huiles végétales partiellement hydrogénées (palm, colza, noix de coco), sucre, NOISETTES 8%, AMANDES, semoule de BLÉ dur, OEUUF entier pasteurisé (d'élevage au sol), germes de BLÉ, sel, sucre de raisin, gluten de BLÉ, cannelle, farine de malt d'ORGE, LACTOSE, arôme
Utilisation: Disposer les produits sur une plaque et les cuire sans vapeur dans le four préchauffé à 185°C env. 6-10 minutes.
Indication: ne pas recongeler après décongélation

Netto	30 x 95 g
Net	
5	Mindestens haltbar bis A consommer avant
6	Lagerung Stockage
Hergestellt in	Schweiz
Fabriqué en	Suisse
Artikel	784
Article	



7 612556 007849

Pistor AG
Bäcker-Konditor-Gastro-Service
6023 Rothenburg

7

www.pistor.ch

- 1

Name des Produkts (Fantasiename)
- 2

Sachbezeichnung
- 3

Zutatenliste in absteigender Reihenfolge mit Hinweis auf Allergene (hervorheben)
- 4

Allgemeine Hinweise
- 5

Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
- 6

Lagerungshinweise
- 7

Name des Herstellers

Nährwertdeklaration bei Bedarf (siehe Seite 10)

3. Beschreibung der einzelnen Attribute

3.1 Name des Produkts

Beschreibt das Produkt und kann eine Fantasiebezeichnung sein:

Nussgipfel

3.2 Sachbezeichnung

Bezeichnung, die von Konsumentinnen und Konsumenten für ein bestimmtes Lebensmittel akzeptiert wird, ohne dass eine weitere Erläuterung notwendig ist (verkehrsübliche Bezeichnung). Oder eine Bezeichnung, die ein Lebensmittel und falls erforderlich seine Verwendung beschreibt:

Blätterteiggebäck mit Haselnussfüllung, gebacken

3.3 Zutatenliste

3.3.1 Gestaltung

Sie haben die Möglichkeit, die Zutatenliste auf zwei verschiedene Varianten darzustellen – Beispiel «Nussgipfel»:

Variante 1:

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, pflanzliche Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps, Kokos), Zucker, **Haselnüsse** 8 %, **Mandeln**, **Hartweizengriess**, pasteurisiertes **Vollei** (aus Bodenhaltung), **Weizenkeime**, Speisesalz, Traubenzucker, **Weizenkleber**, Zimt, **Gerstenmalzmehl**, **Laktose**, Aromen

Variante 2:

Zutaten Teig: **Weizenmehl**, Wasser, pflanzliche Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps, Kokos), Zucker, **Hartweizengriess**, pasteurisiertes **Vollei** (aus Bodenhaltung), **Weizenkeime**, Speisesalz, Traubenzucker, **Weizenkleber**, **Gerstenmalzmehl**
Zutaten Füllung: Zucker, Wasser, **Haselnüsse** 18 % (in der Füllung), **Mandeln**, Zimt, **Gerstenmalzmehl**, **Laktose**, Aromen

3.3.2 Reihenfolge

Sämtliche **Zutaten** (Lebensmittel und Zusatzstoffe) müssen mit ihrer Sachbezeichnung in mengenmässig **absteigender Reihenfolge** angegeben werden.

3.3.3 Massenprozent

Die Menge einer Zutat in Massenprozent muss angegeben werden, wenn die Zutat in der Sachbezeichnung genannt ist. Beispiel «Blätterteiggebäck mit **Haselnuss**füllung, gebacken»:

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, pflanzliche Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps, Kokos), Zucker, **Haselnüsse 8 %**, **Mandeln**, **Hartweizengriess**, pasteurisiertes **Vollei** (aus Bodenhaltung), **Weizenkeime**, Speisesalz, Traubenzucker, **Weizenkleber**, Zimt, **Gerstenmalzmehl**, **Laktose**, Aromen

3.3.4 Massenprozente +/- 2 %

Beträgt der Anteil der zusammengesetzten Zutat weniger als 2 Massenprozente des Endprodukts, so müssen nur die Zusatzstoffe deklariert werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind.

Aprikosenbackmarmelade mit mehr als 2 Massenprozenten:

Fruchtzubereitung mit Aprikosen [Zucker, Wasser, Aprikosenmark 17 %, Glucosesirup, Dextrose, Aprikosenkonzentrat 4 %, Geliermittel (E440, E415), Säuerungsmittel (E330), Säureregulator (E333, E450), Aroma, Konservierungsmittel (E202)]

Aprikosenbackmarmelade mit weniger als 2 Massenprozenten:

Fruchtzubereitung mit Aprikosen [Geliermittel (E440, E415), Säuerungsmittel (E330), Säureregulator (E333, E450), Konservierungsmittel (E202)]

3.3.5 Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten

Eine zusammengesetzte Zutat (z. B. Schokolade als Zutat) kann im Verzeichnis der Zutaten unter ihrer Sachbezeichnung (Schokolade) angegeben werden, wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat angegeben wird.

Zutaten: **Weizenmehl**, Milkschokolade 19 % (**Zucker**, **Kakaobutter**, **Vollmilchpulver**, **Kakaomasse**, **eingesottene Butter**, Emulgator (**Sojalecithin**), **natürliches Vanillearoma**), **Zucker**, **Vollei** (aus Bodenhaltung), Pflanzenöl ungehärtet (Palm, Kokos), **Haselnüsse**, **Milch**, Backtriebmittel (E450, E500), Vanillezucker

3.3.6 Herkunftsland von Rohstoffen

Das Herkunftsland von Rohstoffen in Lebensmitteln ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels anzugeben, wenn der Anteil des Rohstoffs am Enderzeugnis mehr als 50 Massenprozent beträgt.

Zutaten: **Gemüsemischung (Schweiz)** 55 % (Karotten, **Sellerie**, Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln), Wasser, **Weizenmehl**, Rapsöl, **Schmelzkäse (Käse**, Trinkwasser, **Butter**, **Milcheiweiss**, **Molkenpulver**, Speisesalz), **Weizengriess**, **Vollei**, jodiertes Speisesalz, Schnittlauch, Knoblauch

3.3.7 Herkunftsland bei Lebensmitteln mit Zutaten tierischer Herkunft

Bei Lebensmitteln mit Zutaten tierischer Herkunft (u.a. Fleisch, Fisch) besteht die Pflicht zur Herkunftsdeklaration ab 20 Massenprozent.

Zutaten: **Hartweizengriess**, Wasser, **Rindfleisch (Schweiz)** 26 %, Reis, **Weizenprotein**, Tomatenmarkkonzentrat, Zwiebeln, Karotten, Paniermehl (mit **Weizenmehl**), Speisesalz, Gewürze, Kartoffelstärke, Palmfett, Steinpilzpulver

3.4 Hinweis auf Allergene

Die Allergene müssen im Verzeichnis der Zutaten deutlich gekennzeichnet werden. Ihre Angabe muss durch die Schriftart, den Schriftstil, die Farbe oder andere geeignete Mittel vom Rest des Zutatenverzeichnisses hervorgehoben werden. Zum Beispiel:

- Weizenmehl (*kursiv*)
- **Gerstenmalz (fett)**
- Emulgator (SOJALECITHIN) (GROSSBUCHSTABEN)
- Haselnüsse (farbig)

Folgende Allergene sind gesetzlich geregelt:

- Glutenthaltige Getreide
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch
- Hartschalenobst (Nüsse, Mandeln usw.)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Sulfite
- Lupinen
- Weichtiere

3.4.1 Deklaration der Allergene im Offenverkauf

Bei Produkten mit Allergenen kann nur dann auf die schriftliche Information verzichtet werden, wenn:

1. Schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen auch mündlich eingeholt werden können.
2. Die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.

Am Verkaufsort muss ein deutlicher Hinweis an gut sichtbarer Stelle angebracht werden, wie die Konsumentinnen und Konsumenten die Informationen erhalten können.

Beispiel Bäckerei: Unser Verkaufspersonal gibt Ihnen sehr gerne Auskunft über mögliche Allergene in unseren Produkten.

Beispiel Gastronomie: Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Beispiel Symbole für Speisekarte:



Glutenhaltige Getreide wie Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer usw.



Milch



Eier



Hartschalenobst (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien usw.)



Erdnüsse



Fisch



Krebstiere



Soja



Sellerie



Senf



Sesamsamen



Lupinen



Schwefeldioxid und Sulfite



Weichtiere

Beispiel Deklaration von Menüs:

Schweinesteak (Schweiz) an Knoblauchschaum

Kartoffelgratin

grüne Bohnen

* a, b

Variante 1 mit Legende:

*Auflösung durch Legende: (a: glutenhaltige Getreide, b: Milch)

Variante 2 mit Symbolen:



3.5 Nährwertangaben

Die Nährwertdeklaration ist in der Schweiz grundsätzlich obligatorisch. Folgende Lebensmittel sind jedoch von dieser Deklaration ausgenommen:

Handwerklich hergestellte Lebensmittel, die durch den Hersteller direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben werden.

3.6 Allgemeine Hinweise

Gebrauchsanleitung oder gegebenenfalls Hinweis auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels.

Zum Beispiel: Tiefgekühlt (nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren)

3.7 Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Zum Beispiel:

Linzer Torte: mindestens haltbar bis ...

Das Verbrauchsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden (meistens gekühlte Produkte). Zum Beispiel:

Schinken-Sandwich: zu verbrauchen bis ...

3.8 Lagerungshinweise

Angaben wie das Produkt gelagert werden muss.

3.9 Name des Herstellers

Name und Adresse des Herstellers, der das Lebensmittel produziert.

4. Rechtliches

4.1 Angaben über Lebensmittel

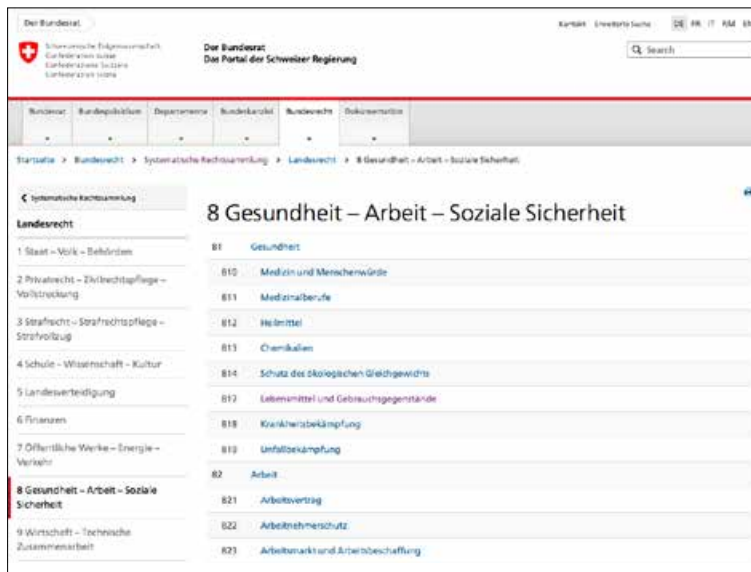
Wer vorverpackte Lebensmittel in Verkehr bringt, muss den Abnehmerinnen und Abnehmern über das Lebensmittel folgendes angeben:

- das Produktionsland
- die Sachbezeichnung
- die Zutaten

Über offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel müssen auf Verlangen die gleichen Angaben gemacht werden können wie über vorverpackte Lebensmittel.

4.2 Gesetzartikel

<https://www.admin.ch>



4.3 Verordnungen

- Lebensmittelgesetz (LMG)
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
- Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)

5. Kontakt

5.1 Bemerkung

Diese Wegleitung beinhaltet nicht abschliessend alle gesetzlichen Vorgaben.

5.2 Kontakt

Bei Fragen oder Unklarheiten sind wir gerne für Sie da.



Maja Weber

Jean-Luc Schmutz

Michèle Wechsler

Jasmin Küttel

Victor Omlin

Fachberatung Qualitätssicherung

Leitung Qualitätssicherung

Fachberatung Qualitätssicherung

Sachbearbeitung | Support Qualitätssicherung

Leitung Qualitätsmanagement

Telefon

E-Mail

041 289 86 99

qs@pistor.ch