

Wacker & Schwob Produktions AG Walkeweg 36 CH - 4053 Basel T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch		Produktespezifikation		F-732	
		Version 2 / 01.02.20		Revision/Datum: 01/28.05.18	
Produkt		Wacker® Tarte aux quetsches 28cm			
Kunde der WSAG		Chef Gourmet SA, Founex		Datum: 01.09.2025	
1. Allgemeine Angaben					
Spezifikationshistorie		Datum		Was hat geändert	
		28.05.18		Ersterstellung	
		01.02.20		Zutaten Fettstoff/Creme: ohne Palmöl / mit Kokosfett - Produkt palmölfrei	
				Adresse neu: Bahnhofstrasse 15, 4448 Läufelfingen	
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® Tarte aux quetsches 28cm			
Art. Nr.		622-032		Art. Nr. Kunde	
EAN Code		76 4011 622 032 4			
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: 1400		oberer Grenzwert: 1450 Unterer Grenzwert: 1350	
Convenience Stufe		35			
Handmade: Ja / Nein		ja			
Produktmasse (cm)		Breite / Ø: 28.00		Länge: Höhe:	
Backanleitung		Auftauen in der Mikrowelle: Ca. 5 Min. bei 700 Watt, danach ca. 3 Min. im vorgeheizten Ofen bei 160°C trocknen. Am besten kühl, frisch zu essen. Auftauen im Ofen: Ca. 15 Min. bei 100°C in den kalten Ofen. Kann bei bedarf max. 3 Min. bei 160°C erhitzt werden. Am Besten kühl, frisch zu essen. Aufgetaut: Verzehrfertig, kann noch erwärmt werden ohne Backpapier 12 – 14 Min bei 170° - 180°C im vorgeheizten Ofen. Am besten kühl, frisch zu essen.			
3. Verpackungart					
Handelseinheit (z.B. Karton)					
Kartoninhalt (Stk / Karton)		2			
Stückgewicht (g)		ca. 1400			
Kartongewicht (kg)		netto: 2.80		brutto: 2.95	
Kartonmasse (cm) aussen		Breite / Ø: 31.00		Länge: 30.00 Höhe: 7.50	
Kartonmasse (cm) innen		Breite / Ø: 29.00		Länge: 29.00 Höhe: 7.00	
Verpackungsmaterial aussen		Wellpappkarton			
Verpackungsmaterial mit Direktkontakt zum Produkt		Sarofilm BYH CF 19my / Holzrahmen pani-tourtes®			
Konformitätsbestätigung		☒ ja ☒ nein			
Migrationstest vorhanden		☒ ja ☐ nein			
4. Lieferform / Lagerung					
Transporteinheit (Palette)					
Einheiten / Palette & Lagen / Palette		Handelseinheit pro Palette: 160		Lagen pro Palette: 16	
		Karton pro Lage: 10		Verpackungsart: Karton	
		Palettenhöhe cm: 135		Bruttogewicht kg: 500 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 Walkeweg 36 CH - 4053 Basel T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch	Produktespezifikation	F-732
Version 2 / 01.02.20		Revision/Datum: 01/28.05.18
Produkt Wacker® Tarte aux quetsches 28cm		
5. Produktions-Informationen		
☐ thermisiert ☒ pasteurisiert ☐ UHT ☐ sterilisiert ☐ keine homogenisiert ☐ ja ☐ nein ionisierend bestrahlt ☐ ja ☐ nein		
Bei der Produktion wird überprüft auf: ☒ Metall ☐ Glas ☒ Fremdkörper ☐ Schalteile ☐ Steine ☐ keine unter Verwendung von: ☐ Detektor ☐ Glaspolitik (HACCP) ☐ Filter ☐ Siebe ☒ Auslesung ☐ keine		
6. Sensorische Beschreibung, physikalischer Zustand		
Geruch Vanille, Zwetschge, Gewürze Geschmack Zwetschge, Vanille, Gewürze, süss Visuelle Aspekte (Aussehen, Farbe) gold braun, gelblich / saftige grosse Stücke, cremig Konsistenz / Struktur / Textur saftig, cremig, Biss, von Vanillecrème ummantelte grobe Früchte		
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 68% enthält: 45% Zwetschgen, 40% MILCH (Region BS, CH), 5% VOLLEI aus Freilandhaltung (BL, CH), 5% Vanille-Crème Zucker; Modifizierte Stärke; MAGERMILCHPULVER; Traubenzucker; Pflanzliches Fett: Kokosöl; Festigungsmittel: Calciumsulfat (E 516), Diphosphate (E 450), Natriumphosphate (E 339); Geliemittel: Natriumalginat (E 401); Aroma; Farbstoff: Beta-Carotin (E 160a(ii)), 0,5% Gewürze / Teig 32% enthält: WEIZENMEHL (CH), teilweise gehärtetes Rapsöl (CH/EU), Kokosfett (ASI), Wasser, Meersalz (EU).		
Text Französisch inkl. Allergene: Liaison 68% contient: 45% quetsches, 40% LAIT (régional BS, CH), 5% OEUFs d'élevage en plein air (BL, CH), 5% crème vanille (Sucre; Amidon modifié; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Dextrose; Matière grasse végétale: Huile de coco; Affermissant: Sulfate de calcium (E 516), Diphosphates (E 450), Phosphates de sodium (E 339); Gélifiant: Alginate de sodium (E 401); Arôme; Colorant: Bêta-carotène (E 160a(ii)), 0,5% épices / Pâte 32 % contient: farine de BLE (CH), huile de colza partiellement hydrogénée (CH/EU), graisse de coco (ASI), 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 Walkeweg 36 CH - 4053 Basel T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch		Produktespezifikation		F-732	
		Version 2 / 01.02.20		Revision/Datum: 01/28.05.18	
Produkt Wacker® Tarte aux quetsches 28cm					
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, Bime, Quitte etc.)	Ja				
Das Produkt kann produktionstechnisch nicht vermeidbare Spuren (0.01 - 0.1%) von Allergenen enthalten ☒ ja ☐ nein					
10. Nährwerte, Inhaltsstoffe, Diätinformationen					
Energiewert	787.00 kJ / 100g	Ballaststoffe (Nahrungsfasern)*		2.50 g / 100g *BLV	
	188.00 kcal / 100g	Vitaminen / Mineralstoffe		0.62 g / 100g	
Fett	7.00 g / 100g	Alkohol		0.00 g / 100g	
-davon gesättigte Fettsäuren	3.20 g / 100g				
Kohlenhydrat	27.60 g / 100g				
-davon Zucker	1.00 g / 100g				
Protein	3.90 g / 100g				
Salz	0.08 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 Walkeweg 36 CH - 4053 Basel T +41 61 333 21 00 M: info@wacker-schwobag.ch	Produktespezifikation	F-732			
Version 2 / 01.02.20		Revision/Datum: 01/28.05.18			
Produkt Wacker® Tarte aux quetsches 28cm					
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		☐ BRC			
☐ kosher		☒ FSSC			
☐ halal		☒ HACCP			
☒ SWISS Label		☒ BU-Nr. CH96662029			
		☐ IFS			
		☐ ISO			
		☐ Bio Suisse			
		☐ keine Zertifizierung			
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, 1. Juli 2025			
Leiter LSG		J. Garbe			
Wacker & Schwob Produktions AG					
Kiechli syt 1928					