

Anleitung zum Ausfüllen der Rohwarenspezifikation im PIM

Inhaltsverzeichnis

Erstlogin Lieferant	4
Daten für den Login	4
Einladung für den Login	4
Login / Dashboard Lieferant	5
Login	5
Dashboard - Kacheln	5
Meine offenen Aufgaben	6
Meine erledigten Aufgaben	6
Meine Spezifikationen in Prüfung	6
Meine freigegebenen Spezifikationen	6
Meine Dokumente	6
Upload Dokumente	6
Dashboard - Navigationsleiste	6
Ausklappen	6
Info-Center	6
Button mit Buchstaben / Namen	7
Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information	8
Öffnen der Spezifikation	8
Daten erfassen	8
Hochladen von Dateien	8
Bearbeiten von Dateien	9
Erneuern von Dateien	9
Löschen von Dateien	10
Grundsatz beim Erfassen der Spezifikationsdaten	10
Auschecken zum Erfassen der Spezifikationsdaten	10
Definition Felder zum Erfassen der Spezifikationsdaten	10
Auswahlliste	10
Mehrfach Auswahlfeld	10
Bestätigungsbutton	11
Tabelle	11
Neuer Eintrag erfassen	11
Zusätzlicher Eintrag erfassen	11
Bearbeiten von bestehenden Einträgen	11
Löschen von Einträgen (Zeilen)	12
Textfelder	13
Upload-Feld	13
Daten speichern	13
Absprung zum nächsten Kapitel	13
Prüfung der Daten	14
Vollständige Daten	14
Unvollständige Daten	14
Freigabe & Bemerkungen	15
Datenblatt generieren	15

Ausfüllen der Spezifikationsdaten: Kapitel	16
Kapitel Grunddaten	16
Kapitel Adressdaten	17
Kapitel Labels	17
Kapitel Zusammensetzung	18
Herstellprozess	18
Zusammensetzung	18
Verwendete Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe	18
Nährwertdeklaration	19
Kapitel Allergene	19
Glutenhaltiges Getreide	20
Hartschalenobst oder Nüsse	20
Weitere Stoffe	20
Kapitel Qualitätssicherung	21
HACCP	21
Metalldetektor	21
Weitere Fremdkörper	21
Organische Fremdkörper bei Obst / Früchten / Nüssen	21
Rückverfolgbarkeit	21
Chemisch-physikalische Merkmale und Toleranzen	22
Mikrobiologische Werte	22
Mikrobiologische Stoffwechselprodukte	23
Kapitel Lebensmittelverordnungen	24
Aromen: Spezielle Anforderungen	24
Aromen: Spezielle Anforderungen Dosierung	24
Aromen: Spezielle Anforderungen an zusammengesetzte Rohmaterialien mit Aromen	24
Gefahrensymbole	24
Bestrahlung	24
GVO Erklärung	25
Nanotechnologie	25
Swissness	25
Vegetarismus	25
Verpackungsmaterial	25
Kapitel Logistische Daten	26
Dimensionen Handelseinheit	26
Dimensionen Transporteinheit	26
Lager- und Transportbedingungen	26
Haltbarkeit	26
Kapitel Abschliessende Bestätigung	27
Ausfüllen der Spezifikationsdaten: Datenpflege abschliessen	28
Status der Spezifikation	29
Status der Spezifikation in Prüfung	29
Status der Spezifikation freigegeben	29

Erstlogin Lieferant

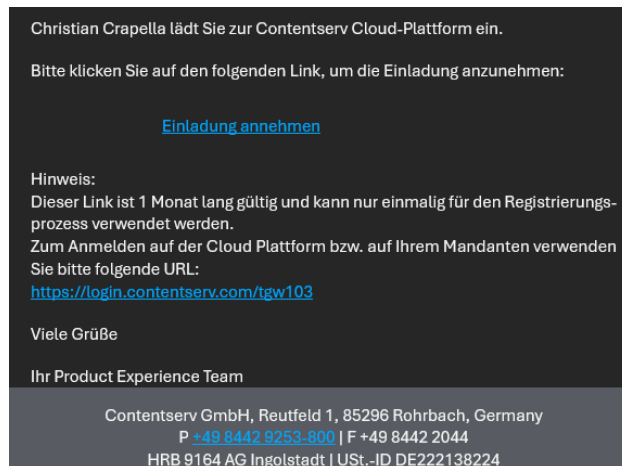
Damit die Spezifikation im PIM ausgefüllt werden kann, wird ein spezifischer, kostenloser Login benötigt.

Daten für den Login

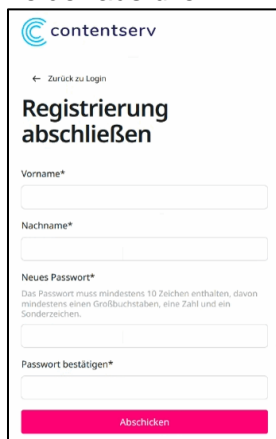
Um den Login erstellen zu können, teilt der Lieferant seiner gewohnten Ansprechperson im Zentraleinkauf eine gültige E-Mail-Adresse sowie eine Ansprechperson mit. Für den Account werden Gruppenpostfächer bevorzugt. Als Ansprechperson fungiert die Person, die die Rohmaterialspezifikation ausfüllt und unterzeichnet.

Einladung für den Login

Der Lieferant wird von Emmi im PIM registriert. Anschliessend wird eine Einladung von der Contentserv Cloud Plattform (noreply@contentserv.com) für den Lieferanten generiert.



Um die Registrierung abzuschliessen auf "Einladung annehmen" klicken und die folgenden Felder ausfüllen:



contentserv

← Zurück zu Login

Registrierung abschließen

Vorname*

Nachname*

Neues Passwort*

Das Passwort muss mindestens 10 Zeichen enthalten, davon mindestens einen Großbuchstaben, eine Zahl und ein Sonderzeichen.

Passwort bestätigen*

Abschicken

Als Vorname ist der eigene Name, wie beispielsweise "Max Mustermann", einzutragen. Als Nachname ist der Firmenname, wie beispielsweise "Emmi Schweiz AG", anzugeben. Zudem ist ein Passwort mit mindestens 10 Zeichen, einem Grossbuchstaben, einer Zahl und einem Sonderzeichen festzulegen. Durch Klicken auf "Abschicken" wird der Account freigeschaltet. Es wird automatisch eine Willkommens-E-Mail generiert.

Login / Dashboard Lieferant

Login

<https://emmi.saas.contentserv.com>

Einloggen mit E-Mail-Adresse und dem persönlichen Passwort:

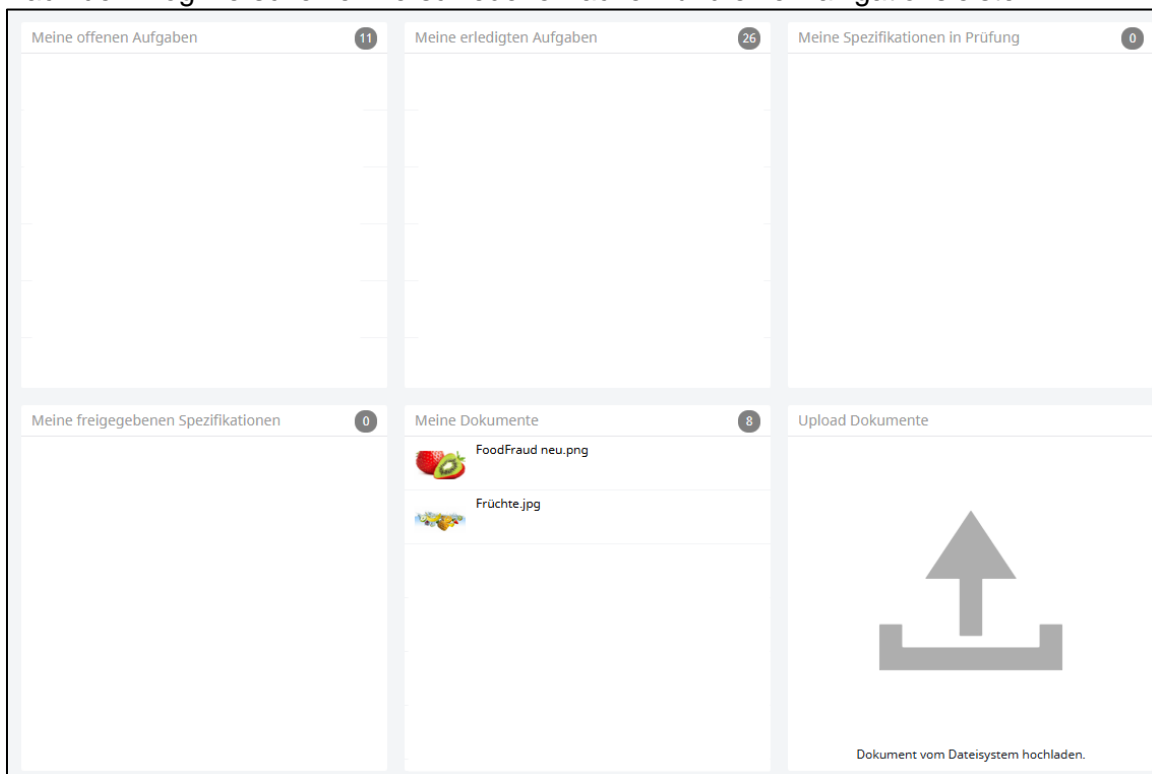


The login form features the 'contentserv' logo and the text 'Herzlich Willkommen zu Emmi Produktion'. It includes an 'E-Mail*' input field, a pink 'Weiter' button, and links for 'Passwort zurücksetzen' and 'Registrieren'.

Das Passwort kann zurückgesetzt werden, falls es vergessen wurde.

Dashboard - Kacheln

Nach dem Login erscheinen verschiedene Kacheln und eine Navigationsleiste:



The dashboard consists of six tiles in a 2x3 grid. The top row contains: 'Meine offenen Aufgaben' (11), 'Meine erledigten Aufgaben' (26), and 'Meine Spezifikationen in Prüfung' (0). The bottom row contains: 'Meine freigegebenen Spezifikationen' (0), 'Meine Dokumente' (8) which lists 'FoodFraud neu.png' and 'Früchte.jpg', and 'Upload Dokumente' with an upload icon and the text 'Dokument vom Dateisystem hochladen.'

Die Zahlen rechts oben in den Kacheln  zeigen die Anzahl an Elementen in der jeweiligen Kachel an.

Meine offenen Aufgaben

In der Kachel "Meine offenen Aufgaben" sind die offenen Aufgaben nach Startdatum sortiert.

Meine erledigten Aufgaben

In der Kachel "Meine erledigten Aufgaben" sind die Spezifikationen zu finden, die bereits ausgefüllt wurden und entweder in Prüfung bei Emmi sind oder von Emmi bereits freigegeben wurden.

Meine Spezifikationen in Prüfung

In der Kachel "Meine Spezifikationen in Prüfung" erscheinen die erledigten Spezifikationen so lange sie bei Emmi in der internen Prüfung sind.

Meine freigegebenen Spezifikationen

In der Kachel "Meine freigegebenen Spezifikationen" werden alle Spezifikationen aufgelistet, sobald sie von Emmi intern freigegeben wurden.

Meine Dokumente

In der Kachel "Meine Dokumente" sind alle hochgeladenen Dokumente aufgelistet.

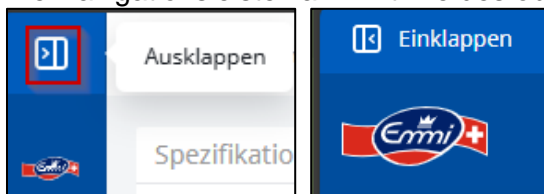
Upload Dokumente

In der Kachel "Upload Dokumente" können die Dokumente per Drag and Drop hochgeladen werden.

Dashboard - Navigationsleiste

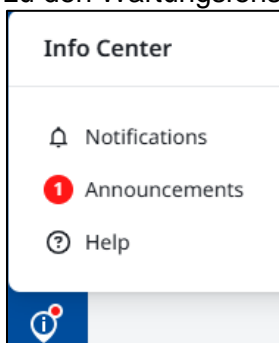
Ausklappen

Die Navigationsleiste kann mithilfe des obersten Icons ein und ausgeklappt werden.



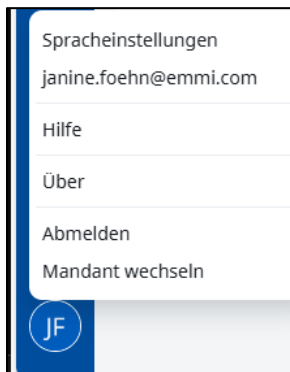
Info-Center

Das Info Center enthält Informationen zu den aktuellen Versionen des Lieferantenportals und zu den Wartungsfenstern.



Button mit Buchstaben / Namen

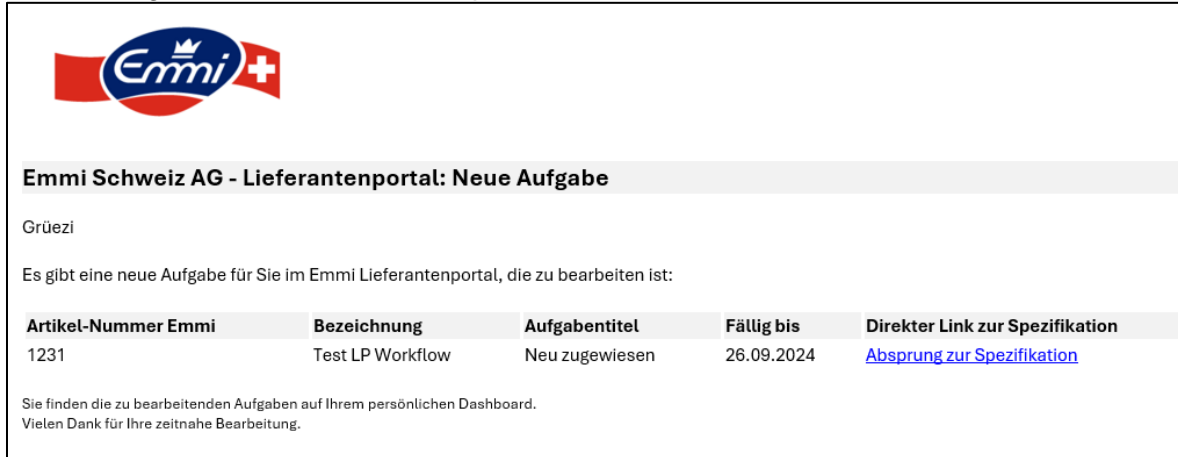
Der unterste Button enthält Spracheinstellungen und die Abmelde-Funktion.



Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information

Öffnen der Spezifikation

Sobald die Rohmaterialspezifikation ausgefüllt werden kann, wird eine automatische E-Mail mit der Aufgabe und dem Link zur Spezifikation versendet.



Emmi Schweiz AG - Lieferantenportal: Neue Aufgabe

Grüezi

Es gibt eine neue Aufgabe für Sie im Emmi Lieferantenportal, die zu bearbeiten ist:

Artikel-Nummer Emmi	Bezeichnung	Aufgabentitel	Fällig bis	Direkter Link zur Spezifikation
1231	Test LP Workflow	Neu zugewiesen	26.09.2024	Absprung zur Spezifikation

Sie finden die zu bearbeitenden Aufgaben auf Ihrem persönlichen Dashboard.
Vielen Dank für Ihre zeitnahe Bearbeitung.

Klicken Sie auf den Link "Absprung zur Spezifikation" um nach dem Login direkt zur Spezifikation zu gelangen.

Nach dem Login klicken Sie auf die entsprechende Spezifikation in der Kachel "Meine offenen Aufgaben" um die Spezifikation zum Ausfüllen zu öffnen.



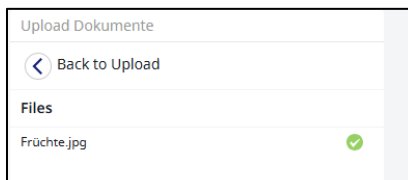
Meine offenen Aufgaben 10

- 1291 Testartikel Kulturen 2
Pflege der Lieferantendaten
2025-04-30 20:17:02
- 1075 Testartikel 100
Pflege der Lieferantendaten
2025-05-01 13:04:30
- 1234 Testartikel Kaffee
Pflege der Lieferantendaten
2025-05-07 14:34:21

Daten erfassen

Hochladen von Dateien

Zur Ablage von Dateien, wie beispielsweise Zertifikaten, Flussdiagrammen und Zusatzdokumenten, kann die Kachel "Upload Dokumente" verwendet werden. Dateien können entweder per Drag & Drop in die Kachel gezogen oder Klicken Sie auf die Kachel um die Datei im entsprechenden Ordner auszuwählen und hochzuladen. Nach erfolgreichem Hochladen wird die Datei in der Kachel mit einem grünen Haken angezeigt.



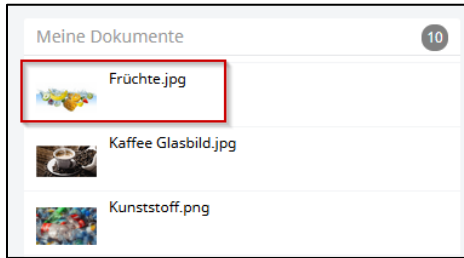
Upload Dokumente

[Back to Upload](#)

Files

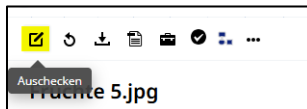
Früchte.jpg ✓

Die Datei erscheint in der Kachel "meine Dokumente".

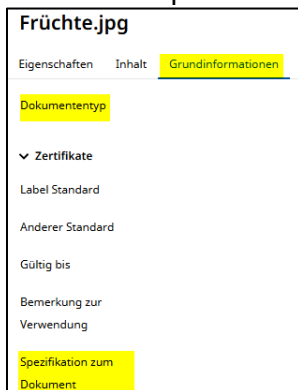


Bearbeiten von Dateien

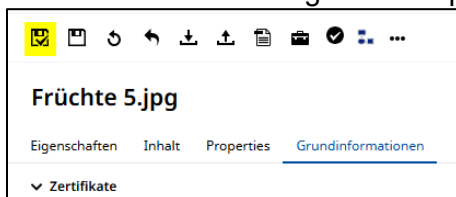
Die Dateien können bearbeitet und zugeordnet werden. Dazu klicken Sie auf die entsprechende Datei in der Kachel "Meine Dokumente" und anschliessend auf "Auschecken".



Im Abschnitt "Grundinformation" sind der Dokumententyp sowie bei Label-Zertifikaten das Label und das Ablaufdatum anzugeben. Durch das Verlinken der Datei beim Ausfüllen der Spezifikation wird die Spezifikation direkt der Datei zugeordnet. (siehe Abschnitt Daten erfassen – Upload Feld).



Am Ende der Bearbeitung / Eingabe der Informationen klicken Sie auf "Speichern und Einchecken" um die Angaben zu speichern.



Erneuern von Dateien

Nach Ablauf der Gültigkeit der Zertifikate / Dokumente können diese erneuert werden, wobei die Verknüpfungen zu den Spezifikationen bestehen bleiben. Um die Datei zu aktualisieren, klicken Sie diese in der Kachel "Meine Dokumente" an und checken Sie diese aus.

Anschliessend klicken Sie auf den Upload-Button um das Dokument zu ersetzen.

Die Änderungen werden sichtbar, sobald das Dokument eingchecked und gespeichert wird.

Löschen von Dateien

Um die Dateien zu löschen, klicken Sie das entsprechende Dokument in der Kachel "Meine Dokumente" an. Anschliessend klicken Sie auf das Workflow-Symbol und wählen die Option "LP Asset Löschen" aus.



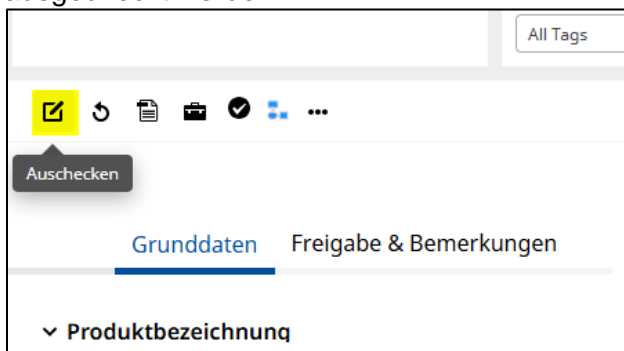
Die Datei wird gelöscht und erscheint nicht mehr in der Kachel "meine Dokumente".

Grundsatz beim Erfassen der Spezifikationsdaten

Alle, mit * markierten Felder müssen zwingend seitens Lieferant ausgefüllt werden.

Auschecken zum Erfassen der Spezifikationsdaten

Um die Daten in den einzelnen Felder erfassen zu können, muss die Spezifikation ausgecheckt werden:



Definition Felder zum Erfassen der Spezifikationsdaten

Die auszufüllenden Felder unterscheiden sich wie folgt:

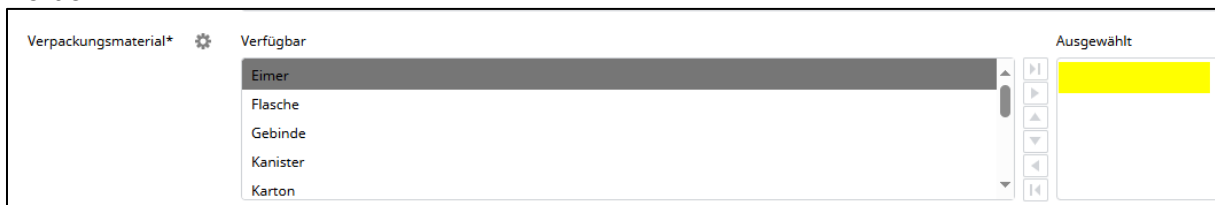
Auswahlliste

Durch Anklicken des Feldes öffnet sich eine Liste mit verschiedenen Auswahlmöglichkeiten.



Mehrfach Auswahlfeld

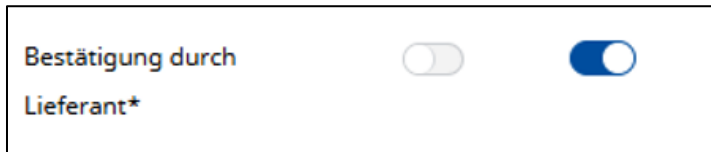
Beim Mehrfach Auswahlfeld können die einzelnen Positionen per Doppelklick ausgewählt werden.



Sie können Positionen im rechten Feld, in diesem Beispiel "ausgewählt", per Doppelklick entfernen.

Bestätigungsbutton

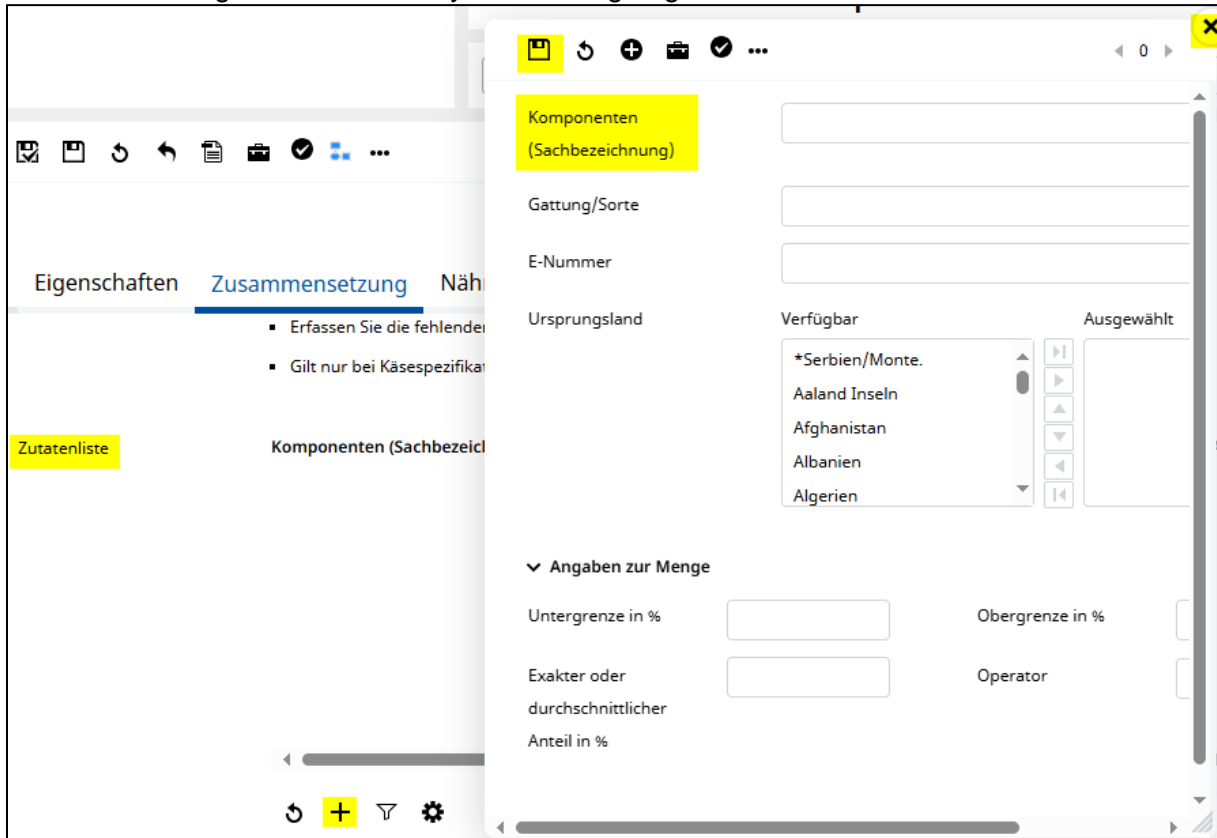
Durch Klicken auf den Bestätigungsbutton wird dieser aktiviert. Die Farbe wechselt dabei von Grau zu Blau.



Tabelle

Neuer Eintrag erfassen

Ein neuer Eintrag kann mittels +-Symbol hinzugefügt werden. Das Zusatzfenster öffnet sich:



Um die Angaben zu speichern, klicken Sie im geöffneten Zusatzfenster auf . Um die Tabelle zu verlassen, klicken Sie anschließend rechts oben auf das X.

Zusätzlicher Eintrag erfassen

Um einen weiteren Eintrag in einer Tabelle zu erfassen im geöffneten Zusatzfenster auf das + klicken.

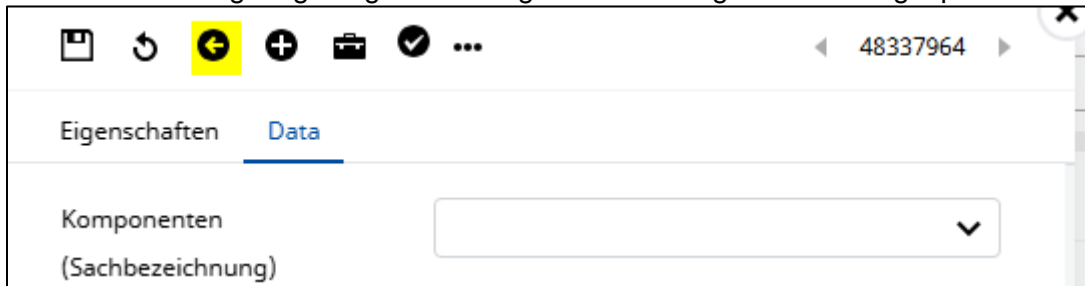


Um die Angaben zu speichern im Zusatzfenster (Tabelle) auf klicken und zum Verlassen der Tabelle auf das X klicken.

Bearbeiten von bestehenden Einträgen

Um bereits vorhandene Einträge in Tabellen zu bearbeiten, klicken Sie auf die entsprechende Zeile in der Tabelle. Das Zusatzfenster öffnet sich. Die Angaben können im Zusatzfenster geändert und am Ende mit gespeichert werden.

Während des Ausfüllens einer Tabelle kann der Pfeil verwendet werden, um zum zu ändernden Eintrag zu gelangen. Die Angaben können geändert und gespeichert werden.

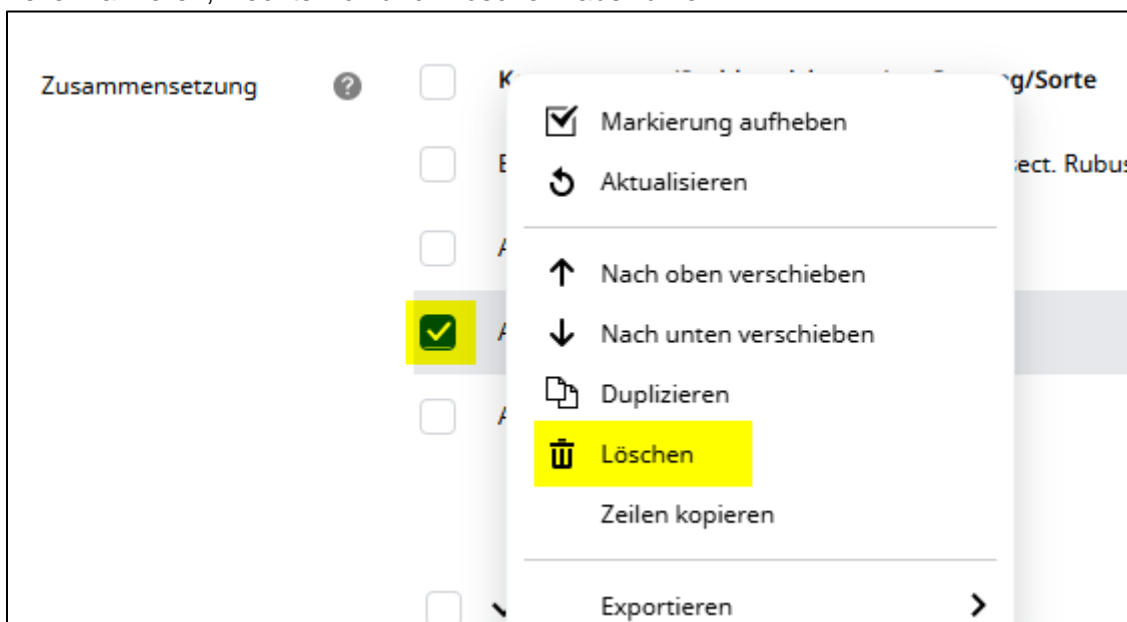


Löschen von Einträgen (Zeilen)

Um einen Eintrag zu löschen gibt es 2 Varianten

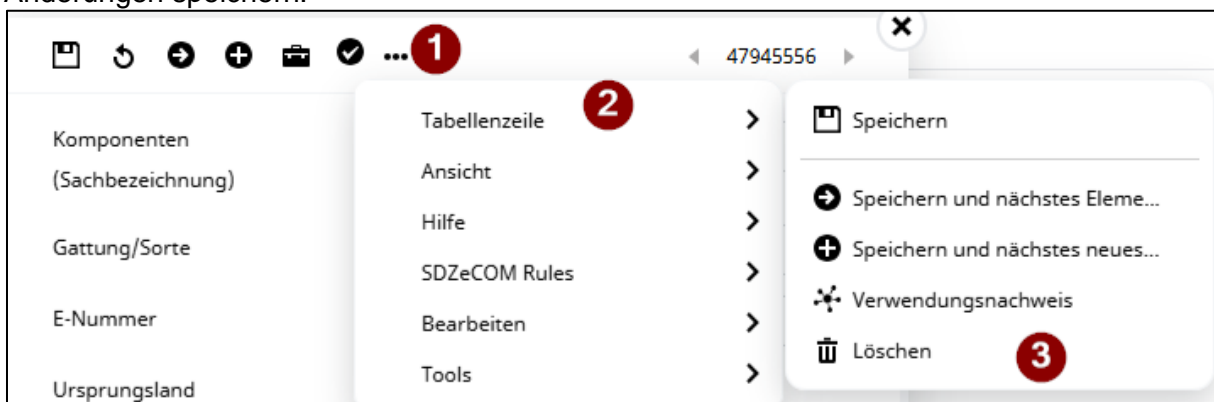
Variante 1

Zeile markieren, Rechtsklick und "Löschen" auswählen



Variante 2

Klicken Sie die zu löschende Komponente an. Das Zusatzfenster öffnet sich. Dort auf die 3 Punkte klicken, "Tabellenzeile" auswählen und "Löschen" auswählen. Anschliessend die Änderungen speichern.



Textfelder

In Textfeldern kann ein Freitext erfasst werden.

Herstellprozess*	Mischen, erhitzen, abfüllen
------------------	-----------------------------

Upload-Feld

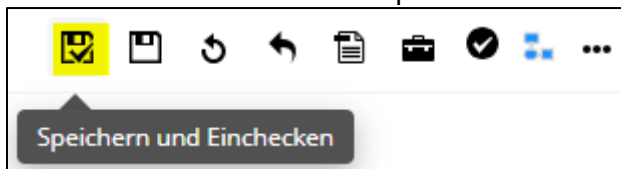
Um Dateien, wie beispielsweise Zertifikate, Fließdiagramme, Zusatzdokumente abzulegen und mit der Spezifikation zu verknüpfen, wird das Upload-Feld verwendet. Klicken Sie auf **+** um bereits abgelegte Dokumente auszuwählen und mit der Spezifikation zu verknüpfen.

Klicken Sie auf **↑** um neue Dateien hochzuladen und mit der Spezifikation zu verknüpfen.

Upload Herstellprozess*	+
	↑

Daten speichern

Um die Daten zu speichern, muss die Spezifikation gespeichert und eingetragene Daten überprüft werden. Dies wird durch Klicken auf "Speichern und Einchecken" erreicht.



Ab sprung zum nächsten Kapitel

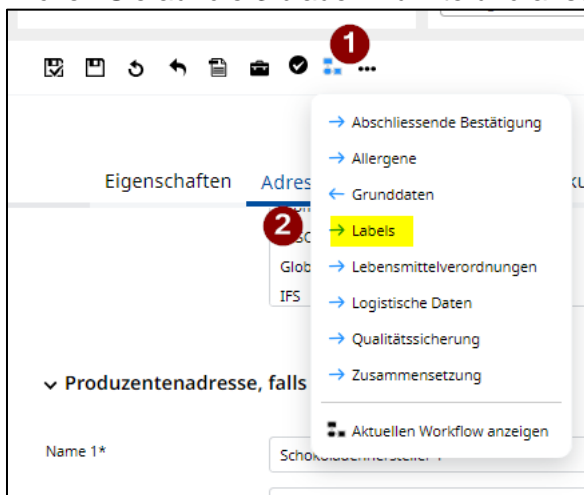
Wenn alle Angaben eines Kapitels ausgefüllt sind, speichern Sie die Angaben der Spezifikation.



Um das nächste Kapitel für die Datenpflege zu öffnen gibt es 2 Varianten:

Variante 1

Klicken Sie auf die 3 blauen Punkte und anschliessend auf das entsprechende Kapitel.



Variante 2

Klicken Sie auf den blauen Pfeil hinter den Kapitelüberschriften.

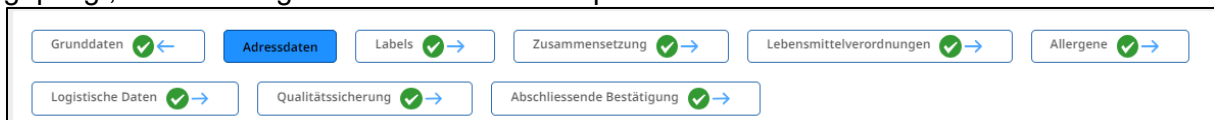


Nach dem Ausfüllen der Grunddaten kann die Reihenfolge der Kapitel zum Ausfüllen beliebig gewählt werden. Das Ausfüllen der Spezifikationsdaten kann unterbrochen, die Angaben gespeichert und die Bearbeitung zu einem späteren Zeitpunkt fortgesetzt werden. Ein Wechsel zwischen den Kapiteln ist möglich. Am Ende werden alle Pflichtfelder überprüft. Bei fehlenden Angaben wird eine Fehlermeldung (analog Abschnitt Prüfung der Daten – unvollständige Daten) angezeigt.

Prüfung der Daten

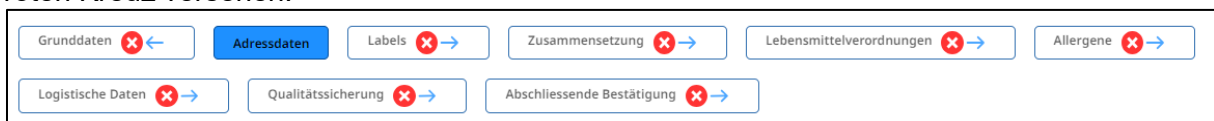
Vollständige Daten

Beim Speichern der Daten läuft eine Prüfung im Hintergrund. Sind die Angaben vollständig gepflegt, erscheinen grüne Haken bei den Kapiteln.



Unvollständige Daten

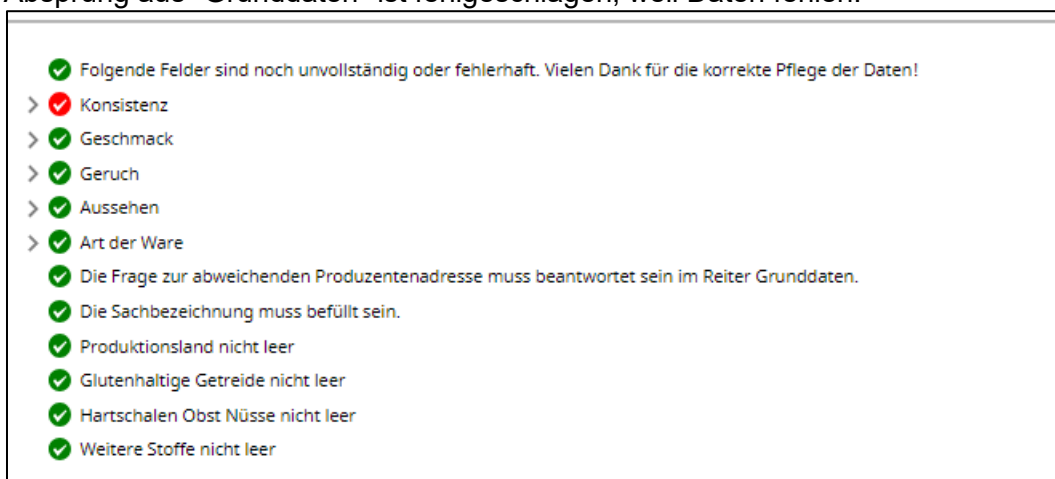
Sind die Daten nicht vollständig gepflegt, bleiben die Kapitel nach dem Speichern mit einem roten Kreuz versehen.



Beim Klicken auf den blauen Pfeil in einem neuen Kapitel erscheint eine Fehlermeldung.

Beispiel Fehlermeldung

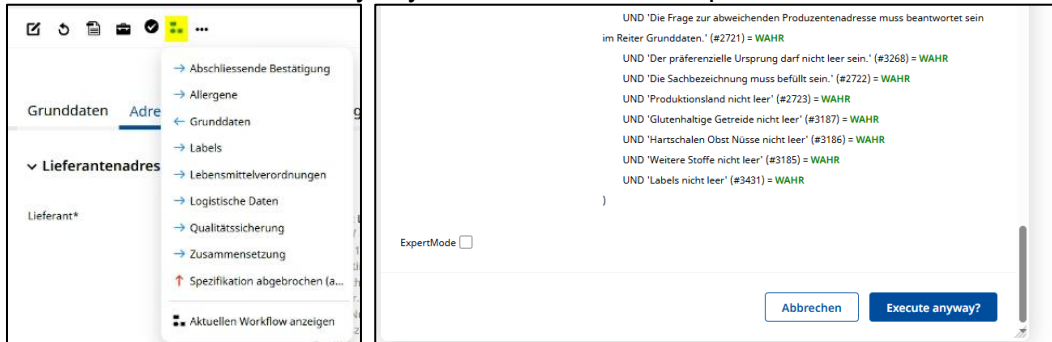
Ab sprung aus "Grunddaten" ist fehlgeschlagen, weil Daten fehlen:



Wenn die Fehlermeldung geschlossen wird, erscheinen die Felder, welche noch nicht ausgefüllt wurden.

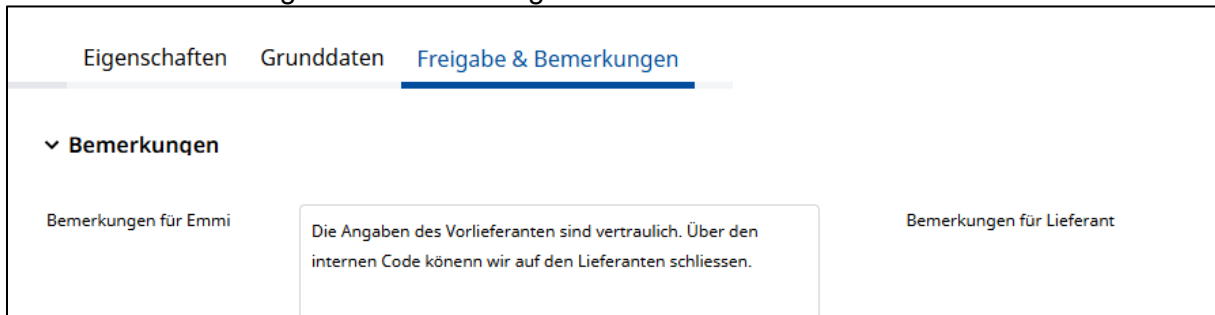
TIPPI!

Es ist möglich, zum nächsten Kapitel zu wechseln, auch wenn nicht alle Daten ausgefüllt sind. Dazu klicken Sie auf die drei Punkte des Workflow-Buttons und wählen das nächste Kapitel aus. Anschliessend erscheint eine Fehlermeldung. Scrollen Sie ganz nach unten und klicken Sie auf "execute anyway?" um das nächste Kapitel zu öffnen.



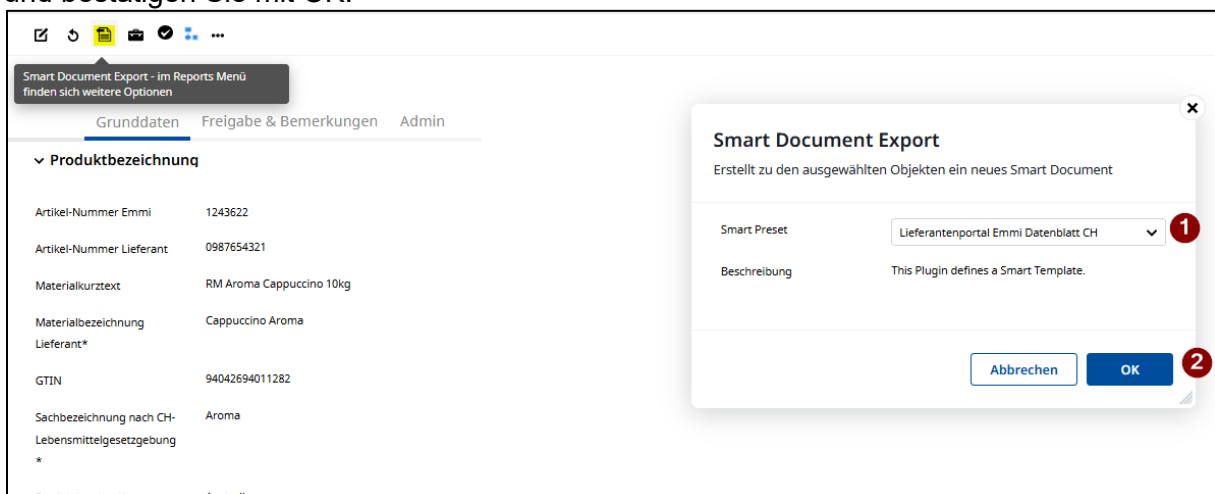
Freigabe & Bemerkungen

Das Kapitel "Freigabe & Bemerkungen" ist jederzeit zugänglich. In diesem Kapitel können Bemerkungen für Emmi über ein Textfeld eingetragen werden. Im Feld "Bemerkung für Lieferant" sind die Angaben bei Änderungen ersichtlich.



Datenblatt generieren

Um alle Felder zum Ausfüllen anzuzeigen, kann ein Datenblatt generiert werden. Klicken Sie dazu auf das Dokumentensymbol, wählen Sie "Lieferantenportal Emmi Datenblatt CH" aus und bestätigen Sie mit OK.



Das Datenblatt steht auf Deutsch und Englisch zur Verfügung. Die französische Version folgt.

Ausfüllen der Spezifikationsdaten: Kapitel

Kapitel Grunddaten

Die Spezifikation beginnt immer mit dem Kapitel "Grunddaten".

Um die Daten dieses Kapitels ausfüllen zu können, klicken Sie auf "Auschecken".

Pflichtfelder sind mit einem * gekennzeichnet.

In diesem Kapitel werden verschiedene Angaben zu Produktbezeichnung, Produktbeschreibung zwingend benötigt.

Angaben zum präferenziellen Ursprung sind nur für Rohmaterialien aus dem Ausland zwingend erforderlich. Die Schweizer Zolltarifnummer kann über den Link "Zolltarif Tares" abgerufen werden.

Darüber hinaus müssen einige Auswahlfragen (Ja/Nein) im Abschnitt "Qualitätssicherung" beantwortet werden, damit später die entsprechenden Fragen im jeweiligen Kapitel erscheinen.

Die Auswahlfragen unter Qualitätssicherung sind:

- Sind glutenhaltige Getreide in der Rezeptur enthalten oder Kreuzkontaminationen mit glutenhaltigem Getreide wahrscheinlich?
- Sind Nüsse oder Hartschalenobst in der Rezeptur enthalten oder Kreuzkontaminationen mit Nüssen oder Hartschalenobst wahrscheinlich?
- Sind weitere Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wie z.B. Eier, Laktose, Soja enthalten oder Kreuzkontaminationen mit diesen wahrscheinlich?
- Sind Labels auf dem Produkt ausgezeichnet?
- Weicht die Produzentenadresse von der Lieferantenadresse ab?
- Bei Früchten / Nüssen ist die Sorte anzugeben.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Nach dem Ausfüllen der Daten im Kapitel "Grunddaten" klicken Sie auf "Speichern und Einchecken". Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe Anleitung Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information").

Kapitel Adressdaten

Bei den Adressdaten können folgende Felder angepasst werden:

- Lieferantenanmerkungen Adresse & Ansprechpartner (bei Änderungen)
- Betriebszulassungsnummer / Genusstauglichkeitskennzeichen (obligatorische Angaben bei Lebensmitteln tierischer Herkunft)
- Lieferanten FLO ID-Nr. (obligatorisch bei FT / FSI Produkten)
- Lieferanten RA ID-Nr. (obligatorisch bei RA Produkten)
- Zertifizierungs-Standard

Bei abweichenden Produzentenangaben sind der Name, das Land und der Zertifizierungsstatus des Produzenten anzugeben. Aus Datenschutzgründen kann als Name ein interner Code verwendet werden.

Pflichtfelder sind mit einem * gekennzeichnet.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Nach dem Ausfüllen der Daten im Kapitel "Adressdaten" klicken Sie auf "Speichern und Einchecken". Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe Anleitung Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information").

Kapitel Labels

Die angezeigten Labels variieren je nach Produktionsland und Art der Spezifikation.

Grundsätzlich ist bei jedem Label die Frage mit "Ja", "Nein" oder "auf Anfrage verfügbar" zu beantworten. Bei einer Antwort mit "Ja" sind zwingend das Ablaufdatum sowie die URL des Online-Zertifikats anzugeben oder das Zertifikat hochzuladen bzw. zu verknüpfen.



Je nach Label sind Zusatzfelder (wie beispielsweise die Region, das Rückverfolgbarkeitslevel) auszufüllen.



Pflichtfelder sind mit einem * gekennzeichnet.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Nach dem Ausfüllen der Daten im Kapitel "Labels" klicken Sie auf "Speichern und Einchecken". Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe Anleitung Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information").

Kapitel Zusammensetzung

Im Kapitel Zusammensetzung sind der Herstellprozess, die verwendeten Zutaten, Enzyme und Trägerstoffe sowie die Nährwerte zu deklarieren.

Herstellprozess

Der Herstellprozess ist entweder in Stichworten zu beschreiben oder das Fließdiagramm hochzuladen.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Zusammensetzung

Bei der Angabe der Zusammensetzung ist Folgendes zu beachten:

- Geben Sie die Komponenten in mengenmässig absteigender Reihenfolge an.
- Können keine exakten Werte angegeben werden, ist der Operator zu verwenden.
- Geben Sie die Ursprungsländer in absteigender Reihenfolge nach Menge und Wahrscheinlichkeit an, wobei das Land mit der grössten Bezugsmenge oder höchsten Wahrscheinlichkeit zuerst genannt wird.
- Die Summe der Komponenten muss 100% ergeben.
- Erfassen Sie die fehlenden Komponenten im Reiter "Freigabe & Bemerkungen".
- Gilt nur bei Käsespezifikationen: Für Spuren können Sie bei Kulturen 0.021% und beim Lab 0.003% eintragen.

Die Zutaten werden in einer Tabelle eingetragen. Sie können hinzugefügt, bearbeitet oder gelöscht werden.

Bei jeder Komponente sind die Gattung/Sorte, E-Nr. bei Zusatzstoffen, Ursprungsland, Anteil in % und/oder Operator anzugeben.

Nach dem "Speichern und Einchecken" der vollständigen Kapitelangaben wird die Summe der Zutaten automatisch zusammengerechnet.

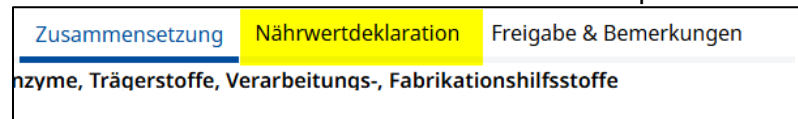
Die Anleitung zum Ausfüllen der Tabelle finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Verwendete Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe

In diesem Kapitel werden die verwendeten Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs- und Fabrikationshilfsstoffe in einer Tabelle erfasst.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Tabelle finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Nach dem Ausfüllen der Daten im Kapitel "Zusammensetzung" klicken Sie auf "Speichern und Einchecken". Anschliessend ist das Unterkapitel "Nährwertdeklaration" auszufüllen.



Nährwertdeklaration

Im Kapitel "Nährwertdeklaration" sind die Nährwerte anzugeben.

Bei der Angabe der Nährwerte ist Folgendes zu beachten:

- Die Nährwerte sind pro 100g anzugeben.
- Die Felder Energiewert [kJ], Energiewert [kcal], Fett [g], gesättigte Fettsäuren [g], Kohlenhydrate [g], davon Zucker[g], Eiweiss [g], Salz (Na x2.5) [g] sind Pflichtfelder.
- Lactose ist bei Käsespezifikationen ein Pflichtfeld.

Ausnahmen

- Kulturspezifikationen: Pflichtfelder (Felder mit einem *) können leer bleiben.
- Milchfremde Rohwaren: Lactose ist nicht zwingend anzugeben.

Weitere Nährwerte dürfen angegeben werden. Die Methoden zu den Werten sind zwingend anzugeben.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Nach dem Ausfüllen der Daten im Kapitel "Zusammensetzung" klicken Sie auf "Speichern und Einchecken". Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe Anleitung Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information").

Kapitel Allergene

Das Kapitel "Allergene und Unverträglichkeiten" wird nur angezeigt, wenn im Kapitel "Grunddaten" eine der Auswahlfragen zu Allergenen und Kreuzkontaminationen mit "Ja" beantwortet wurde.

Bei den Allergenen gibt es folgende Punkte zu beachten:

- Für jeden Stoff ist eine Angabe zu machen.
- Die Menge muss sich auf das Gesamtallergen beziehen, nicht auf den Proteinanteil.
- Ist eine Kontamination wahrscheinlich z.B. beim Mischen, auf gleicher Anlage, im Lager, im Betrieb etc. muss zwingend eine Selbstkontrolle / ein Prüfplan vorhanden sein.
- Ist eine Kontamination wahrscheinlich z.B. beim Mischen, auf gleicher Anlage, im Lager, im Betrieb etc. muss zwingend eine Mengenangabe vorhanden sein.

Die Allergene werden in drei Abschnitte unterteilt:

- Glutenthaltiges Getreide
- Hartschalenobst oder Nüsse
- Weitere Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Glutenhaltiges Getreide

Zu den glutenhaltigen Getreide zählen:

- Dinkel oder Hybridstämme
- Gerste oder Hybridstämme
- Hafer oder Hybridstämme
- Khorasan-Weizen (Kamut) oder Hybridstämme
- Roggen oder Hybridstämme
- Weizen oder Hybridstämme

Für jede Getreideart ist anzugeben, ob sie im Rohmaterial als Zutat enthalten ist, ob sie nicht enthalten ist oder ob eine Kontamination wahrscheinlich ist. Zusätzlich ist bei "Kontamination wahrscheinlich" zwingend anzugeben, ob eine Selbstkontrolle bzw. ein Prüfplan vorhanden ist und die Menge ist zu spezifizieren.

v Glutenhaltiges Getreide: Weizen oder Hybridstämme					
Vorkommen von Weizen oder Hybridstämme davon	Enthält nicht	Selbstkontrolle / Prüfplan vorhanden	Nein	Menge von Weizen oder Hybridstämme	mg/kg 0.0000

Hartschalenobst oder Nüsse

Zu dem Hartschalenobst oder Nüssen zählen:

- Cashewnüsse
- Haselnüsse
- Macadamia- oder Queenslandnüsse
- Mandeln
- Paranüsse
- Pecannüsse
- Pistazien
- Walnüsse

Die Angaben sind analog zum Abschnitt "Glutenhaltiges Getreide" auszufüllen.

Weitere Stoffe

Zu den weiteren Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können zählen:

- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Laktose
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Angaben sind analog zum Abschnitt "Glutenhaltiges Getreide" auszufüllen.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Nach dem Ausfüllen der Daten im Kapitel "Allergene und Unverträglichkeiten" klicken Sie auf "Speichern und Einchecken". Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe Anleitung Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information").

Kapitel Qualitätssicherung

HACCP

Es ist anzugeben, ob ein HACCP-Konzept für die Herstellung des Rohmaterials vorhanden ist und ob ein bekanntes Risiko in Bezug auf Fremd- und Inhaltsstoffe besteht. Falls ein Risiko bekannt ist, sind weitere Fragen zu beantworten. Die Maßnahmen können entweder beschrieben oder durch Hochladen eines Dokuments nachgewiesen werden.

Pflichtfelder sind mit einem * gekennzeichnet.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Metalldetektor

Es ist anzugeben, ob das Rohmaterial einen Metalldetektor durchläuft. Falls dies der Fall ist, sind die Detektionsgrößen für Edelstahl (SS), Eisen (Fe) und Nichteisenmetalle (Non-Fe) anzugeben.

Pflichtfelder sind mit einem * gekennzeichnet.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Weitere Fremdkörper

Falls weitere Fremdkörperkontrollen durchgeführt werden, sind diese zusammen mit den Detektionsgrenzen anzugeben.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Organische Fremdkörper bei Obst / Früchten / Nüssen

Emmi hat interne Grenzwerte für organische Fremdkörper bei Obst, Früchten und Nüssen definiert. Diese müssen in diesem Zusatzkapitel bestätigt werden. Werden die Grenzwerte für das Rohmaterial überschritten, sind die abweichenden Grenzwerte im Bemerkungsfeld zu erfassen.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Rückverfolgbarkeit

In diesem Abschnitt ist anzugeben, ob ein Rückstellmuster vorhanden ist und wie die Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden kann. Sollte die Rückverfolgbarkeit auf eine andere Weise als in der Tabelle angegeben, gewährleistet sein, ist dies in der Mehrfach-Auswahlliste mit "Andere" zu kennzeichnen und im Textfeld zu ergänzen.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Chemisch-physikalische Merkmale und Toleranzen

In diesem Kapitel sind die chemisch-physikalischen Merkmale anzugeben.

Folgende Parameter können ausgewählt werden:

- Brechungsindex
- Dichte
- Fettgehalt
- FiT (Fett in der Trockenmasse) = Pflichtfeld für Käsespezifikationen
- Mineralstoffe (Asche)
- pH-Wert
- Proteingehalt
- Trockensubstanzgehalt
- Wasseraktivität
- Wff (Wasser im fettfreien Käse) = Pflichtfeld für Käsespezifikationen

Die Parameter sind jeweils mit Einheit, Soll-, Minimum-, Maximum-Wert und Methode zu spezifizieren. Fehlt ein Parameter in der Auswahlliste kann dieser unter "Weitere Parameter" manuell hinzugefügt werden.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Tabelle finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Mikrobiologische Werte

Bei den mikrobiologischen Werten sind folgende Angaben als Pflichtfelder definiert:

- Gesamtkeimzahl (aerobe mesophile Keime) [KBE/g]
- Hefen [KBE/g]
- Schimmel [KBE/g]
- Salmonellen [KBE/ 25g]
- Listeria monocytogenes [KBE/ 25g]

Ausnahmen von der Pflichtangabe

- Rohmaterial in der Warengruppe Alkohol
- Rohmaterial in der Warengruppe Aromen

Folgende Parameter können ausgewählt werden:

- Aeroben mesophilen Keime [KBE/g]
- Aeroben mesophilen Fremdkeime [KBE/g]
- Enterobacteriaceae [KBE/g]
- Enterokokken [KBE/g]
- Escherichia coli (E.coli) [KBE/g]
- Hefen [KBE/g]
- Koagulase positive Staphylokokken [KBE/g]
- Listeria monocytogenes [KBE/ 25g]
- Salmonellen [KBE/ 25g]
- Schimmel [KBE/g]

Die Parameter sind jeweils mit Grenzwert, Methode und gegebenenfalls Bemerkungen zu spezifizieren. Fehlt ein Parameter kann dieser unter "weitere mikrobiologische Werte" angegeben werden.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Tabelle finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Mikrobiologische Stoffwechselprodukte

Im Kapitel "Mikrobiologische Stoffwechselprodukte" sind Aflatoxine in $\mu\text{g}/\text{kg}$ anzugeben. Die Aflatoxine sind jeweils mit Grenzwert, Methode und gegebenenfalls Bemerkungen zu spezifizieren. Fehlt ein Parameter kann dieser unter "weitere mikrobiologische Stoffwechselprodukte" angegeben werden.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Tabelle finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Nach dem Ausfüllen der Daten im Kapitel "Qualitätssicherung" klicken Sie auf "Speichern und Einchecken". Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe Anleitung Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information").

Kapitel Lebensmittelverordnungen

Der Abschnitt zu den Aromen kann übersprungen werden, sofern das Rohmaterial kein Aroma ist und kein Aroma enthält.

Aromen: Spezielle Anforderungen

Ist das Aroma nicht natürlich kann der Abschnitt "Aromen: spezielle Anforderungen" übersprungen werden.

Für natürliche Aromen ist die Art des Aromas gemäss Aromaverordnung (SR817.022.41 // VO (EG) 1334/2008) zu spezifizieren.

Es stehen folgende Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung:

- Natürliches X-Aroma
- Nat. X-Aroma mit anderen natürlichen Aromen
- Natürliches Aroma
- Extrakt

Zudem ist anzugeben ob die UHT Stabilität gewährleistet ist und ob das Aroma für den Einsatz in Bio Produkten geeignet ist. Kann es in Bio Produkten eingesetzt werden, ist das InfoXgen Dokument oder eine gleichwertige Bestätigung der GVO Freiheit hochzuladen.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Aromen: Spezielle Anforderungen Dosierung

Bei Aromen ist die empfohlene und maximale Dosierung in Milchlischgetränken, Joghurts, Desserts oder Käseerzeugnissen anzugeben. Ist nur ein Wert vorhanden, so ist nur die empfohlene Dosierung anzugeben.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Aromen: Spezielle Anforderungen an zusammengesetzte Rohmaterialien mit Aromen

Bei zusammengesetzten Rohmaterialien, die Aromen enthalten, ist anzugeben, ob es sich bei den verwendeten Aromen um natürliche Aromen handelt. Ist dies der Fall, ist zusätzlich anzugeben, ob die UHT-Stabilität gewährleistet ist. Die Fragen zur Dosierung entfallen.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Gefahrensymbole

Rohmaterialien aus bestimmten Warengruppen, wie beispielsweise Aromen oder Zusatzstoffe, können als Gefahrgut deklariert sein. In diesem Kapitel ist anzugeben, ob Gefahrensymbole vorhanden sind. Falls ja, ist das dazugehörige Sicherheitsdatenblatt hochzuladen.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Bestrahlung

Es ist anzugeben, ob das Rohmaterial oder seine Komponenten bestrahlt sind. Falls dies der Fall ist, ist das entsprechende Zertifikat hochzuladen.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

GVO Erklärung

Im Abschnitt "GVO-Erklärung" sind Fragen zur Gentechnikfreiheit auszufüllen. Falls das Rohmaterial als GVO zu deklarieren ist, ist anzugeben, ob die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist. Ist gentechnisch verändertes Erbgut enthalten, so ist der Anteil anzugeben. Werden bei der Herstellung Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs- oder Fabrikationshilfsstoffe verwendet, die von gentechnisch veränderten Organismen abstammen, sind diese Stoffe zu deklarieren.

Pflichtfelder sind mit einem * gekennzeichnet.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Nanotechnologie

Unter Nanotechnologie ist anzugeben, ob nanotechnologische Prozesse zum Einsatz kommen oder ob das Rohmaterial / Bestandteile davon mit Nanotechnologie gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02 // VO (EU) 2015/2283) hergestellt werden.

Die genaue Definition von Nanotechnologie wird durch den "Hinweis Nanotechnologie" erläutert.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Swissness

Wird das Rohmaterial in der Schweiz hergestellt, ist der Abschnitt Swissness auszufüllen. Die aktuelle Swissness Verordnung (HasLV; SR 232.112.1) ist zum Nachlesen verlinkt.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Vegetarismus

Für alle Rohmaterialien sind Angaben zu Vegetarismus gemäss LIV; SR 817.022.16 Art. zu spezifizieren.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial entspricht der Schweizer Gesetzgebung.

Falls die Gesetzgebung weiterer Länder (USA / EU) eingehalten wird, kann dies per Doppelklick angegeben werden. Bei Bedarf ist eine Konformitätserklärung für das Verpackungsmaterial vorzulegen.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Nach dem Ausfüllen der Daten im Kapitel "Lebensmittelverordnung" klicken Sie auf "Speichern und Einchecken". Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (Anleitung siehe Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information").

Kapitel Logistische Daten

Dimensionen Handelseinheit

Unter Dimensionen der Handelseinheit können das Bruttogewicht, Nettogewicht, Nettovolumen sowie die Abmessungen und das Verpackungsmaterial angegeben werden.

Pflichtfelder sind mit einem * gekennzeichnet.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Dimensionen Transporteinheit

In diesem Abschnitt sind die maximalen Abmasse der Transporteinheit (Palette mit Produkt) anzugeben. Darüber hinaus sind die Packmasse sowie die Art und Verwendung der Palette zu spezifizieren.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Lager- und Transportbedingungen

Unter Lager- und Transportbedingungen sind sowohl die Temperatur bei Anlieferung als auch die Lager- und Transportbedingungen zu spezifizieren.

Pflichtfelder sind mit einem * gekennzeichnet.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Haltbarkeit

Die Gesamthaltbarkeit sowie die Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung an Emmi sind zwingend anzugeben. Zudem besteht die Möglichkeit, die Haltbarkeit bei eingefrorenem Rohmaterial zu spezifizieren.

Pflichtfelder sind mit einem * gekennzeichnet.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Nach dem Ausfüllen der Daten im Kapitel "Logistische Daten" klicken Sie auf "Speichern und Einchecken". Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (Anleitung siehe Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information").

Kapitel Abschliessende Bestätigung

Nachdem alle Kapitel vollständig ausgefüllt wurden, ist die abschließende Bestätigung zu erteilen.

Falls das Rohmaterial nicht nur der Schweizer Gesetzgebung, sondern auch weiteren länderspezifischen Gesetzgebungen entspricht, ist dies in diesem Kapitel "Abschliessende Bestätigung" anzugeben.

Zusatzinformationen oder weitere Beilagen, wie beispielsweise der Fremdstoffmonitoringplan, können in diesem Kapitel hochgeladen werden.

Die Vollständigkeit und Richtigkeit der Daten in dieser Spezifikation sind im Kapitel "Abschliessende Bestätigung" durch Eingabe der Postleitzahl (PLZ), des Ortes, des Ausfülldatums (aktuelles Datum) und des Namens (Spezifikation ausgefüllt und bestätigt durch) sowie durch das Aktivieren des Bestätigungsbuttons zu bestätigen.

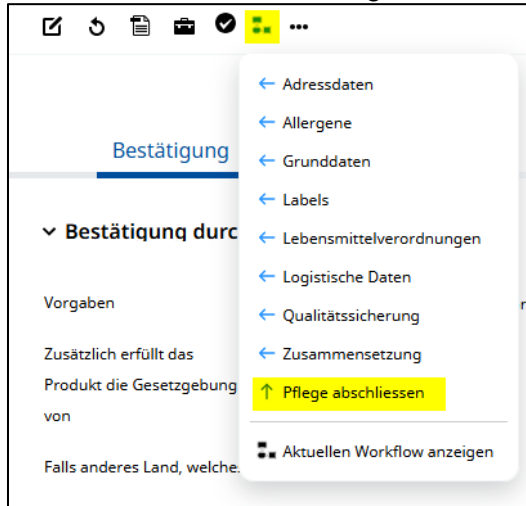
Am Ende besteht die Möglichkeit zusätzliche Informationen / Besonderes schriftlich einzutragen.

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information" dieser Anleitung.

Nach dem Ausfüllen der Daten im Kapitel " abschliessende Bestätigung " klicken Sie auf "Speichern und Einchecken". Anschliessend kann die Datenpflege abgeschlossen werden.

Ausfüllen der Spezifikationsdaten: Datenpflege abschliessen

Um die Datenpflege abzuschliessen und die Spezifikation zur internen Prüfung an Emmi weiterzuleiten, klicken Sie nach dem "Speichern und Einchecken" auf die drei blauen Punkte und anschliessend auf "Pflege abschliessen".



Sobald "Pflege abschliessen" angeklickt und die Spezifikation dadurch an Emmi weitergeleitet wurde, ändert sich der Workflow-Status. Die Aufgabe wechselt im Dashboard von der Kachel "Meine offenen Aufgaben" zu "Erledigte Aufgaben" bzw. "Meine Spezifikation in Prüfung".

Wurden die Daten nicht vollständig gepflegt, erscheint eine Fehlermeldung mit den noch zu pflegenden Feldern.

Status der Spezifikation

Status der Spezifikation in Prüfung

Wurde die Datenpflege abgeschlossen und die Spezifikation zur internen Prüfung an Emmi weitergeleitet, ist die Spezifikation in der Kachel "Meine Spezifikation in Prüfung" zu finden. Beim Anklicken erscheint der folgende Text:

Ihre Spezifikation befindet sich derzeit in Prüfung durch die Fachabteilungen der Emmi. Vielen Dank!

Bei Fragen oder Anmerkungen wenden Sie sich bitte an Ihren gewohnten Ansprechpartner.

Freundliche Grüsse
Emmi Schweiz AG

Status der Spezifikation freigegeben

Wurde die interne Prüfung von Emmi erfolgreich abgeschlossen, wird eine automatische E-Mail mit dem Datenblatt versendet. Der Status der Spezifikation ändert sich und sie befindet sich in der Kachel "Meine freigegebenen Spezifikationen". Beim Anklicken erscheint der folgende Text:

Ihre Spezifikation wurde erfolgreich durch die Fachabteilungen der Emmi freigegeben. Vielen Dank!

Bei Fragen oder Anmerkungen wenden Sie sich bitte an Ihren gewohnten Ansprechpartner.

Freundliche Grüsse
Emmi Schweiz AG