

Anleitung zum Ausfüllen der Emmi Spezifikation im PIM

Inhaltsverzeichnis

Erstlogin	4
Daten für den Login	4
Einladung für den Login	4
Login	6
Dashboard	6
Kacheln	6
Offene Aufgaben	7
Erledigte Aufgaben	7
In Prüfung	7
Freigegeben	7
Meine Dokumente	7
Upload Dokumente	7
Anleitung zum Emmi Lieferantenportal	7
Navigationsleiste	7
Ausklappen	7
Info-Center	7
Button mit Buchstaben / Namen	8
Dokumentenablage	8
Hochladen von Dokumenten	8
Zuordnung von Dokumenten	8
Erneuern von Dokumenten	9
Löschen von Dokumenten	10
Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information	11
Öffnen der Spezifikation	11
Variante 1	11
Variante 2	11
Grundsatz	11
Auschecken	11
Spracheinstellungen	12
Definition Felder	12
Einfachauswahlfeld	12
Mehrfachauswahlfeld	12
Bestätigungsbutton	12
Tabelle	14
Neuen Eintrag erfassen	14
Ausfüllen von Tabellen	15
Zusätzlichen Eintrag erfassen	15
Bearbeiten von bestehenden Einträgen	15
Speichern der Angaben und Schliessen der Tabelle	16
Löschen von Tabelleneinträgen (Zeilen)	16
Variante 1	16
Variante 2	17
Textfelder	17
Upload-Feld	17

Verknüpfung mit bereits vorhanden Dokumenten	17
Verknüpfung neuer Dokumente	17
Verknüpfung von Dokumenten entfernen	18
Daten speichern	18
Absprung zum nächsten Kapitel	18
Variante 1	19
Variante 2	19
Absprung zum nächsten Kapitel bei unvollständigen Daten	19
Prüfung der Daten	20
Vollständige Daten	20
Unvollständige Daten	20
Freigabe & Bemerkungen	20
Datenblatt generieren	21
Ausfüllen der Spezifikationsdaten: Kapitelspezifisch	22
Grunddaten	22
Adressdaten	23
Lieferantenadresse	23
Produzentenadresse, falls abweichend	23
Labels	24
Zusammensetzung	25
Zusammensetzung	25
Herstellprozess	25
Zusammensetzung	25
Verwendete Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe	25
Nährwertdeklaration	26
Allergene	27
Glutenhaltiges Getreide	27
Hartschalenobst oder Nüsse	28
Weitere Stoffe	28
Qualitätssicherung	29
HACCP	29
Metalldetektor	29
Weitere Fremdkörper	29
Organische Fremdkörper bei Obst / Früchten / Nüssen	29
Rückverfolgbarkeit	29
Chemisch-physikalische Werte	30
Mikrobiologische Werte	30
Mikrobiologische Stoffwechselprodukte	31
Lebensmittelverordnungen.	32
Aromen: Spezielle Anforderungen	32
Zusammengesetzte Rohmaterialien mit Aromen: Spezielle Anforderungen	32
Gefahrensymbole	32
Bestrahlung	32
GVO Erklärung	33
Nanotechnologie	33
Swissness	33

Vegetarismus	33
Verpackungsmaterial	33
Logistische Daten	34
Dimensionen Handelseinheit	34
Dimensionen Transporteinheit	34
Lager- und Transportbedingungen	34
Haltbarkeit	34
Abschliessende Bestätigung	35
Bestätigung durch Lieferanten	35
Zusätzliche Informationen / Besonderes	36
Ausfüllen der Spezifikationsdaten: Datenpflege abschliessen	37
Status der Spezifikation	38
In Prüfung	38
Freigegeben	38

Erstlogin

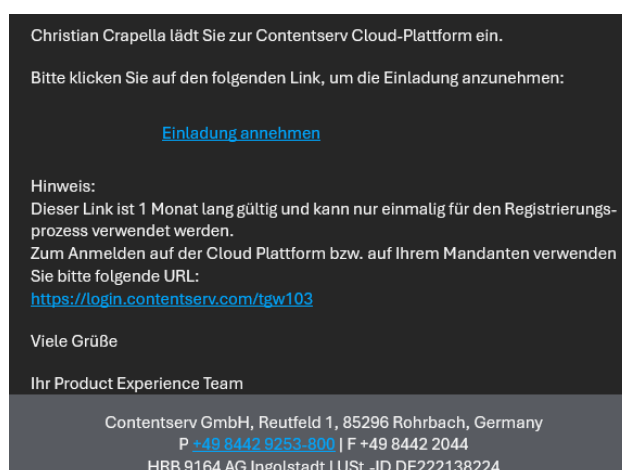
Damit die Spezifikation im PIM ausgefüllt werden kann, wird ein spezifischer, kostenloser Login benötigt. Pro Lieferant wird ein Account mit einem Login erstellt.

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 Emmi Spezifikation 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) an den Lieferanten generiert.



Christian Crapella lädt Sie zur Contentserv Cloud-Plattform ein.

Bitte klicken Sie auf den folgenden Link, um die Einladung anzunehmen:

[Einladung annehmen](#)


Hinweis:
Dieser Link ist 1 Monat lang gültig und kann nur einmalig für den Registrierungsprozess verwendet werden.
Zum Anmelden auf der Cloud Plattform bzw. auf Ihrem Mandanten verwenden Sie bitte folgende URL:
<https://login.contentserv.com/tgw103>

Viele Grüße

Ihr Product Experience Team

Contentserv GmbH, Reutfeld 1, 85296 Rohrbach, Germany
P +49 8442 9253-800 | F +49 8442 2044
HRB 9164 AG Ingolstadt | USt.-ID DE222138224

Um die Registrierung abzuschliessen, klicken Sie auf "Einladung annehmen" und füllen Sie die folgenden Felder aus:



[← 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*

Geben Sie als Vorname den eigenen Namen, wie beispielsweise "Max Mustermann", und als Nachname den Firmennamen, wie beispielsweise "Emmi Schweiz AG", an. Zudem ist ein Passwort mit mindestens 10 Zeichen, einem Grossbuchstaben, einer Zahl und einem Sonderzeichen festzulegen. Klicken Sie auf "Abschicken" um den Account zu aktivieren. Es wird automatisch eine Willkommens-E-Mail generiert.

Login

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

Loggen Sie sich mit E-Mail-Adresse und persönlichem Passwort ein:



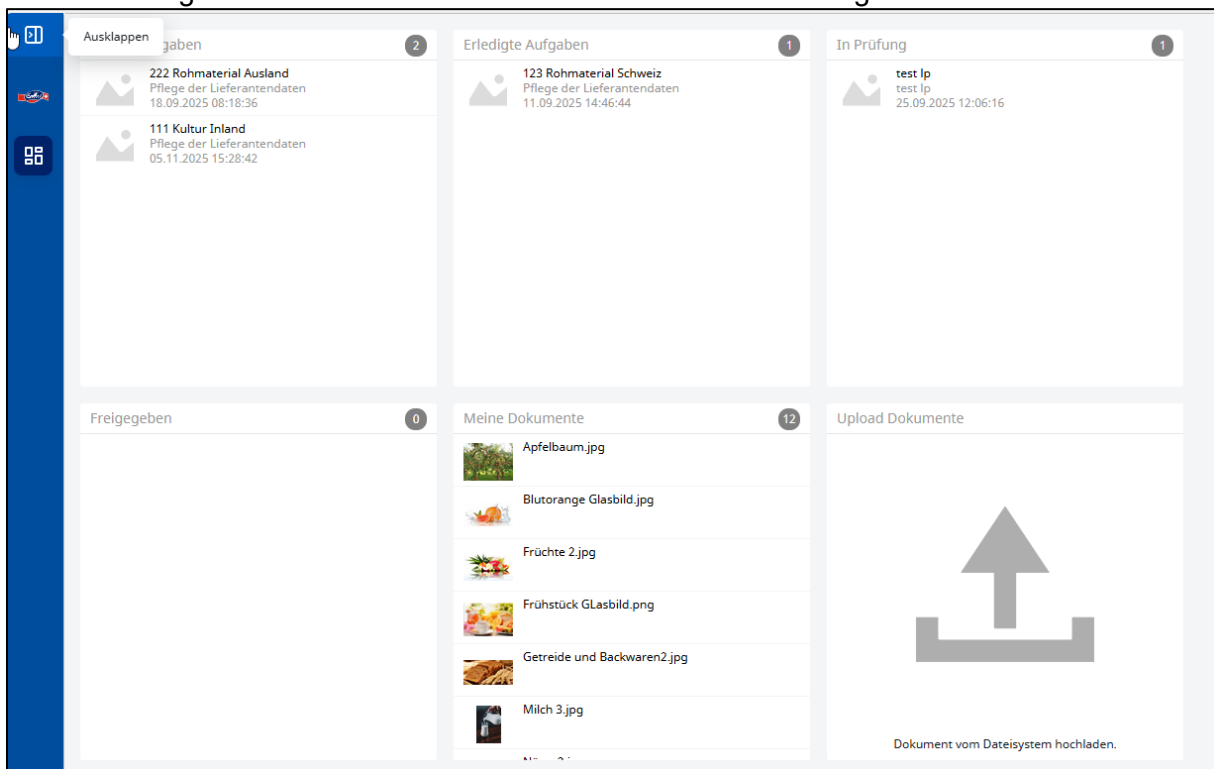
The login form features the 'contentserv' logo and a welcome message: 'Herzlich Willkommen zu Emmi Produktion'. It includes an 'E-Mail*' input field and a pink 'Weiter' button. At the bottom, there are links for 'Passwort zurücksetzen' and 'Registrieren'.

Das Passwort kann zurückgesetzt werden, falls es vergessen wurde.

Dashboard

Kacheln

Nach dem Login erscheinen verschiedene Kacheln und eine Navigationsleiste:



The dashboard is organized into a grid of widgets. A blue sidebar on the left contains navigation icons. The main area includes:

- Ausklappen Aufgaben** (2 items):
 - 222 Rohmaterial Ausland (Pflege der Lieferantendaten, 18.09.2025 08:18:36)
 - 111 Kultur Inland (Pflege der Lieferantendaten, 05.11.2025 15:28:42)
- Erledigte Aufgaben** (1 item):
 - 123 Rohmaterial Schweiz (Pflege der Lieferantendaten, 11.09.2025 14:46:44)
- In Prüfung** (1 item):
 - test lp (test lp, 25.09.2025 12:06:16)
- Freigegeben** (0 items)
- Meine Dokumente** (12 items):
 - Apfelbaum.jpg
 - Blutorange Glasbild.jpg
 - Früchte 2.jpg
 - Frühstück Glasbild.png
 - Getreide und Backwaren2.jpg
 - Milch 3.jpg
- Upload Dokumente**: A large grey arrow icon pointing up, with the text 'Dokument vom Dateisystem hochladen.'

In der rechten oberen Ecke jeder Kachel befindet sich ein grauer Kreis mit einer Zahl. Diese Zahl zeigt an, wie viele Elemente sich aktuell in der jeweiligen Kachel befinden.

Offene Aufgaben

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

Erledigte Aufgaben

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

In Prüfung

In der Kachel "In Prüfung" erscheinen die erledigten Spezifikationen, solange sie bei Emmi in der internen Prüfung sind.

Freigegeben

In der Kachel "Freigegeben" 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.

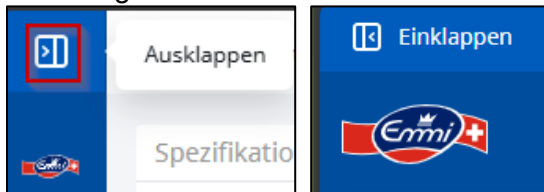
Anleitung zum Emmi Lieferantenportal

In der Kachel "Anleitung zum Emmi Lieferantenportal" ist die Anleitung enthalten.

Navigationsleiste

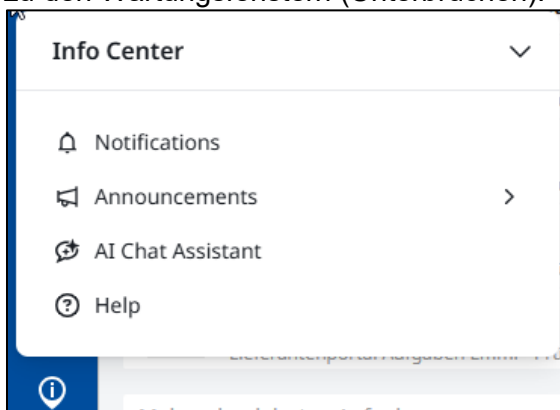
Ausklappen

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



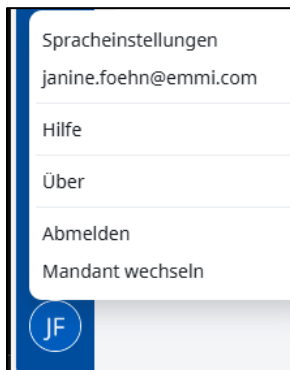
Info-Center

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



Button mit Buchstaben / Namen

Der unterste Button enthält Spracheinstellungen und die Abmelde-Funktion.

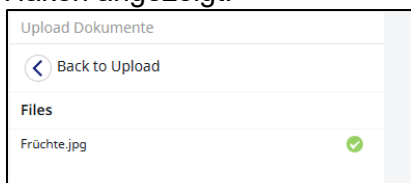


Die Sprache kann durch Klicken auf Spracheinstellungen geändert werden. Die Daten sind auf EN-GB oder DE-CH verfügbar. Standardmässig ist DE-CH eingestellt.

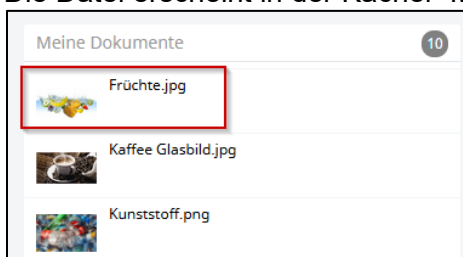
Dokumentenablage

Hochladen von Dokumenten

Zur Ablage von Dokumenten, wie beispielsweise Zertifikaten, Flussdiagrammen und Zusatzdokumenten, kann die Kachel "Upload Dokumente" verwendet werden. Dateien können per Drag & Drop in die Kachel gezogen werden. Sie können auch auf die Kachel klicken, die Datei im entsprechenden Ordner auswählen und durch klicken auf "Öffnen" hochladen. Nach erfolgreichem Hochladen wird die Datei in der Kachel mit einem grünen Haken angezeigt.

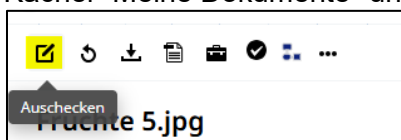


Die Datei erscheint in der Kachel "Meine Dokumente".



Zuordnung von Dokumenten

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



Im Abschnitt "Grundinformationen" sind der Dokumententyp sowie bei Label-Zertifikaten der Label Standard und das Ablaufdatum anzugeben. Durch das Verlinken des Dokuments beim Ausfüllen der Spezifikation wird die Datei automatisch der Spezifikation zugeordnet. (siehe Abschnitt [Upload Feld](#)).

Früchte 2.jpg

Inhalt Properties **Grundinformationen** Einstellungen Referenzen

Dokumententyp

Label Standard

Anderer Standard

Gültig bis

Bemerkung zur Verwendung

Spezifikation zum Dokument

TEST Workflow Kulturen Inland

TEST Workflow Rohmaterial Ausland

Um die bearbeiteten Informationen zu speichern, klicken Sie auf "Speichern und Einchecken".

Früchte 2.jpg

Erneuern von Dokumenten

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

Anschliessend klicken Sie auf den Upload-Button um das Dokument zu ersetzen. Die Änderungen werden sichtbar, sobald das Dokument eingchecked und gespeichert wird.

Früchte 2.jpg

Inhalt Properties **Grundinformationen** Einstellungen Referenzen

Löschen von Dokumenten

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

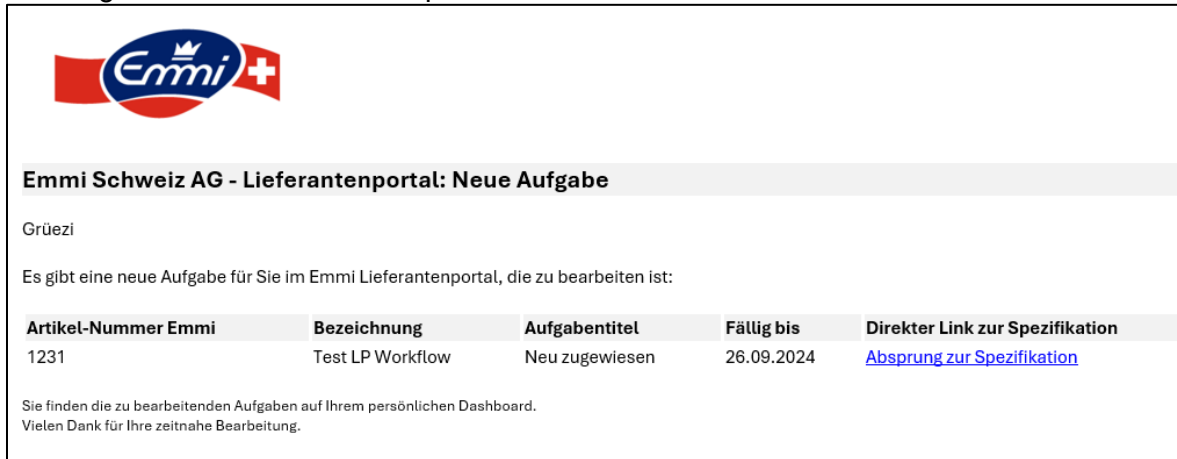


Die Datei wird gelöscht und erscheint nicht mehr in der Kachel "meine Dokumente". Sie kann nicht wiederhergestellt werden.

Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information

Öffnen der Spezifikation

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



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

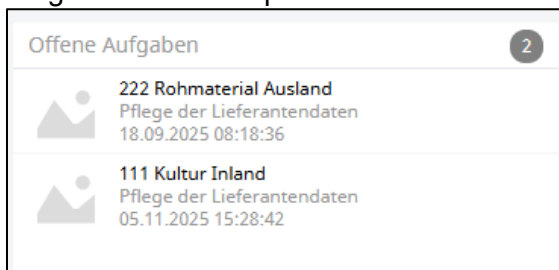
Zum Öffnen der Spezifikation gibt es 2 Varianten

Variante 1

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

Variante 2

Klicken Sie nach dem Login auf die entsprechende Spezifikation in der Kachel "Offene Aufgaben" um die Spezifikation zu öffnen.

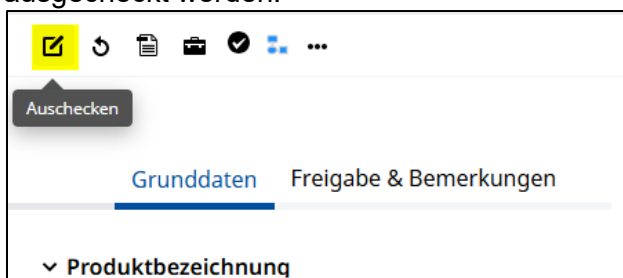


Grundsatz

Pflichtfelder sind mit einem * gekennzeichnet und müssen in jedem Kapitel vollständig ausgefüllt werden.

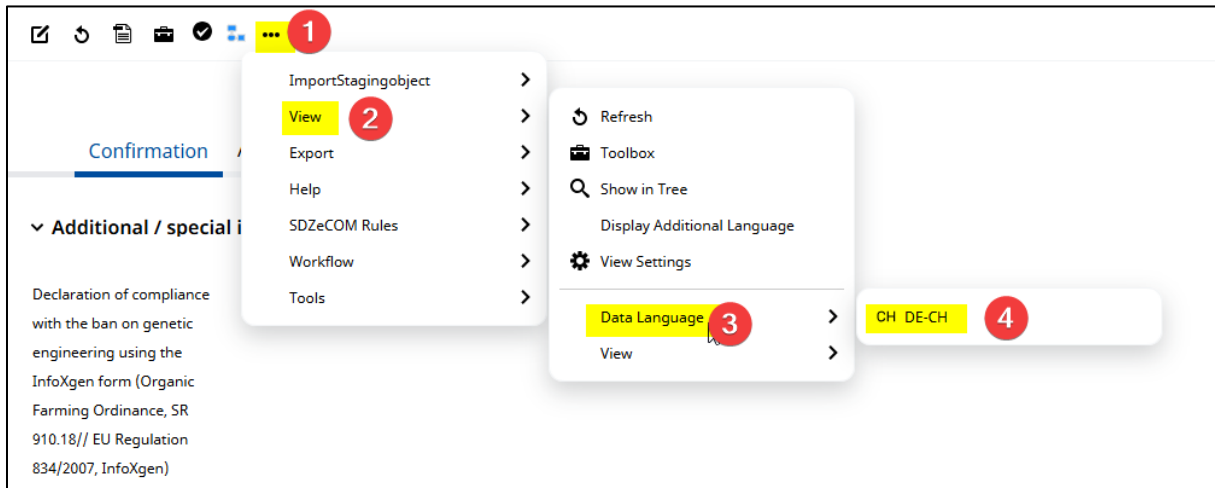
Auschecken

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



Spracheinstellungen

Wenn nach dem Öffnen der Spezifikation Felder oder Antworten in der falschen Sprache angezeigt werden, ändern Sie bitte die Sprache direkt in der Spezifikation. Klicken Sie dazu auf die drei Punkte neben dem Workflow-Symbol, wählen Sie anschliessend „View“ und „Data Language“ und setzen Sie die Auswahl auf EN-GB oder DE-CH. Die Sprache ist nun eingestellt.



Definition Felder

Die auszufüllenden Felder unterscheiden sich wie folgt:

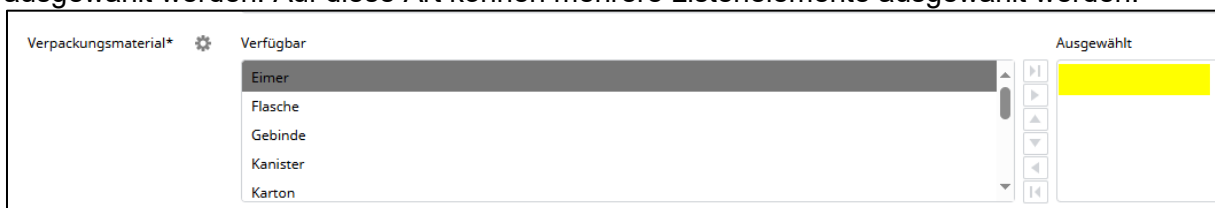
Einfachauswahlfeld

Durch Anklicken des Feldes wird eine Liste mit verschiedenen Auswahlmöglichkeiten angezeigt, aus der die gewünschte Option ausgewählt werden kann.



Mehrfachauswahlfeld

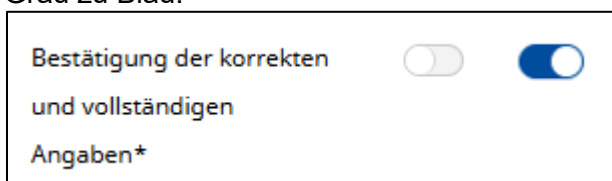
Es wird eine Liste mit verschiedenen Auswahlmöglichkeiten angezeigt. Im Mehrfachauswahlfeld auf der linken Seite können einzelne Positionen per Doppelklick ausgewählt werden. Auf diese Art können mehrere Listenelemente ausgewählt werden.



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.



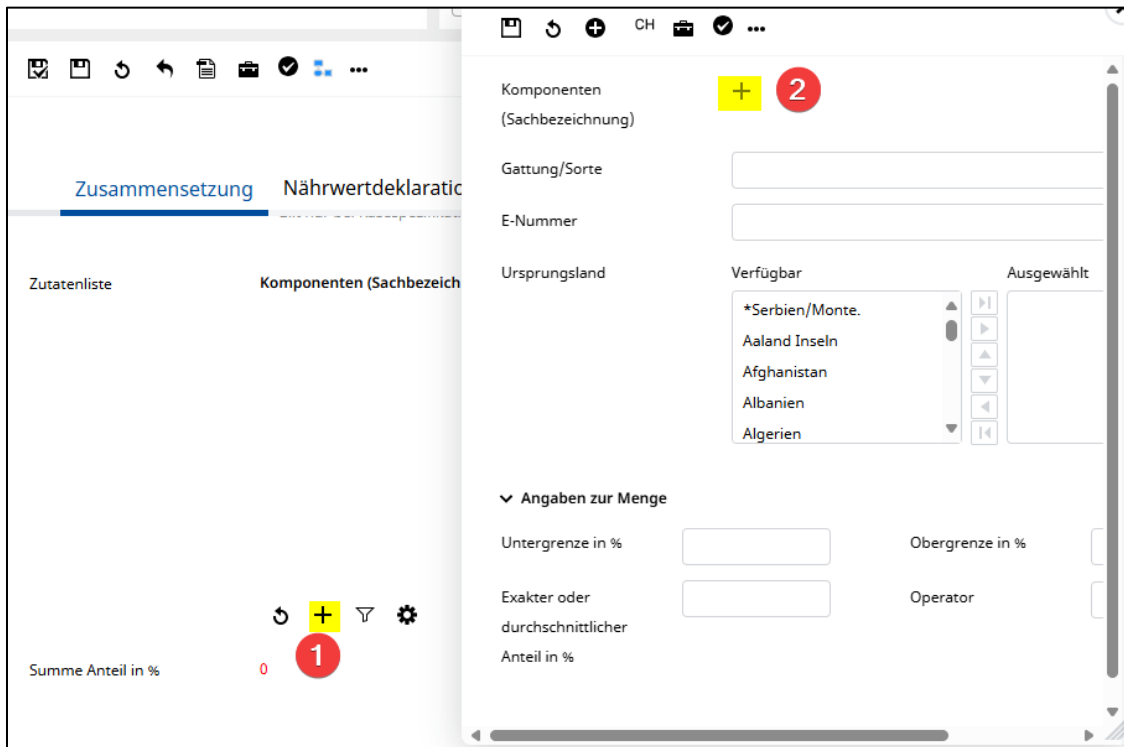


Version vom 12.06.2026

Tabelle

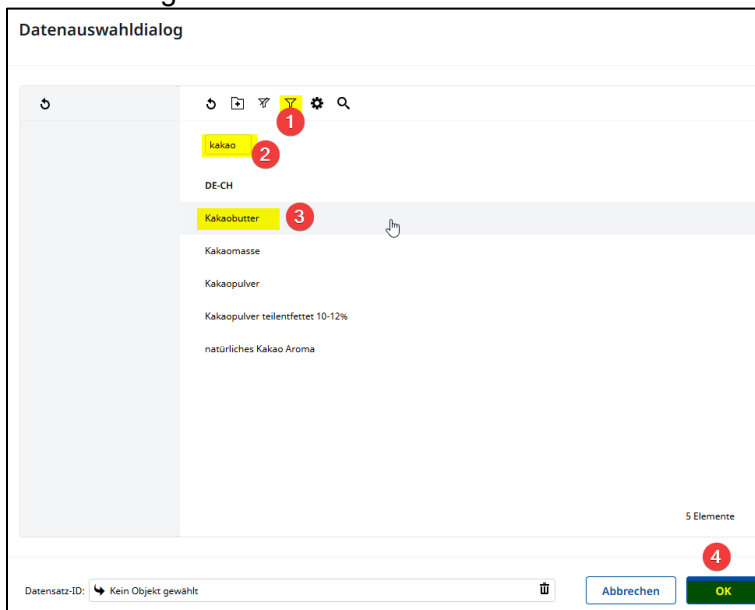
Neuen Eintrag erfassen

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



Um eine Komponente hinzuzufügen, klicken Sie auf das + im Zusatzfenster. Daraufhin öffnet sich ein weiteres Fenster mit einer Auswahlliste (Dateiauswahldialog).

Klicken Sie auf den Filter, sofern das Eingabefeld unter 2 noch nicht erscheint. Geben Sie den Suchbegriff ein und starten Sie die Suche durch Betätigen der Enter-Taste.



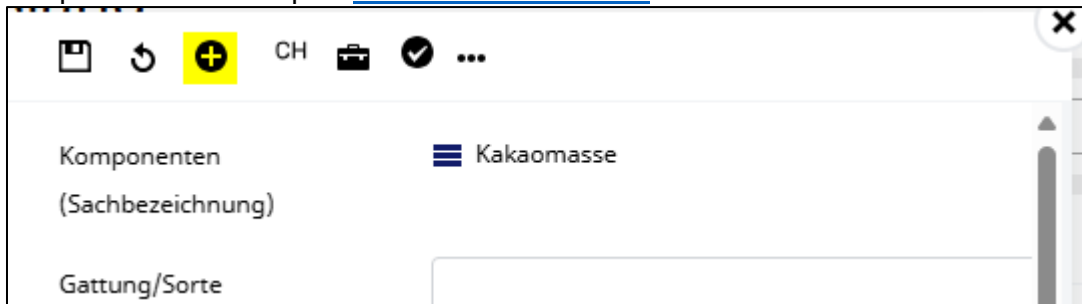
Klicken Sie auf die entsprechende Komponente und bestätigen Sie die Auswahl mit OK. Erfassen Sie alle erforderlichen Angaben analog Kapitel [Definition Felder](#) in dieser Anleitung. [Speichern der Angaben und Schliessen der Tabelle](#)

Ausfüllen von Tabellen

Erfassen Sie alle erforderlichen Angaben analog Kapitel [Definition Felder](#) in dieser Anleitung. Speichern Sie Ihre Eingaben wie in Kapitel [Speichern der Angaben und Schliessen der Tabelle](#) beschrieben.

Zusätzlichen Eintrag erfassen

Um einen weiteren Eintrag in einer Tabelle zu erfassen, klicken Sie im geöffneten Zusatzfenster auf das +. Wählen Sie anschliessend den gewünschten Eintrag gemäss dem Kapitel [Neuen Eintrag erfassen](#) aus und erfassen Sie alle erforderlichen Angaben entsprechend dem Kapitel [Ausfüllen von Tabellen](#).

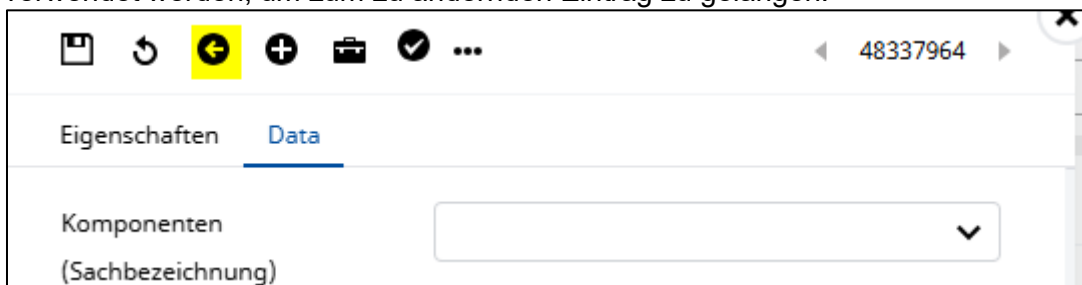


The screenshot shows a dialog box with a toolbar at the top containing icons for save, refresh, add (+), CH, briefcase, checkmark, and a menu. Below the toolbar, the 'Komponenten' field is set to 'Kakaomasse'. The 'Gattung/Sorte' field is empty.

Speichern Sie Ihre Eingaben wie in Kapitel [Speichern der Angaben und Schliessen der Tabelle](#) beschrieben.

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 werden. Während des Ausfüllens einer Tabelle kann der Pfeil verwendet werden, um zum zu ändernden Eintrag zu gelangen.

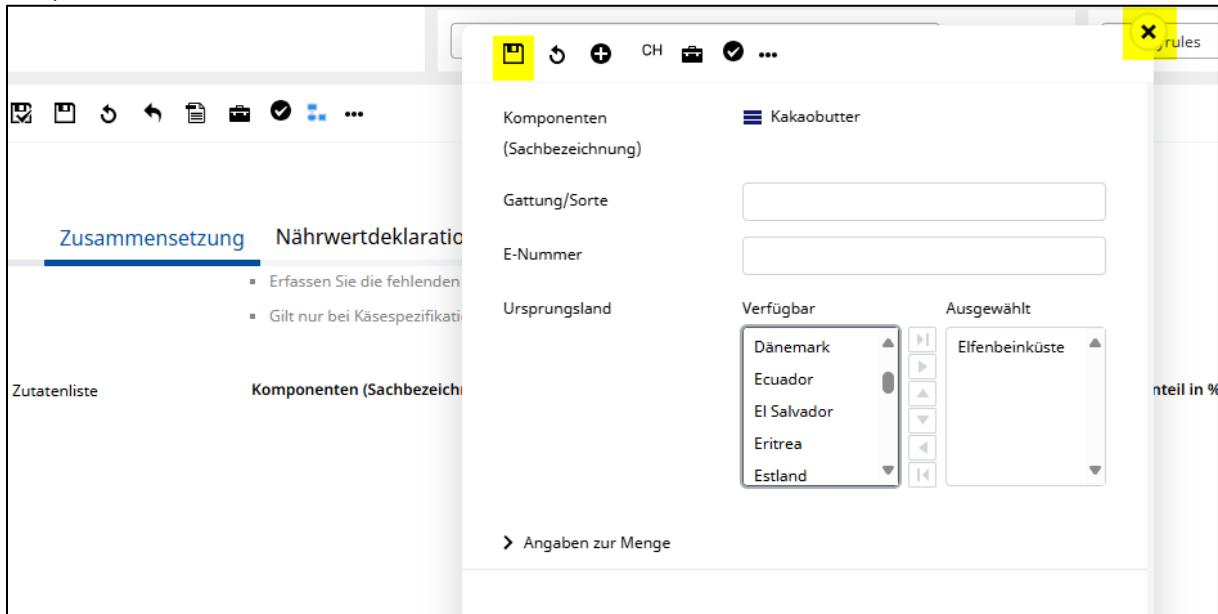


The screenshot shows a dialog box with a toolbar at the top containing icons for save, refresh, left arrow, add (+), briefcase, checkmark, and a menu. Below the toolbar, the 'Eigenschaften' tab is selected, and the 'Data' sub-tab is active. The 'Komponenten' field is empty. The value '48337964' is visible in the top right corner.

Speichern Sie Ihre Eingaben wie in Kapitel [Speichern der Angaben und Schliessen der Tabelle](#) beschrieben.

Speichern der Angaben und Schliessen der Tabelle

Nachdem alle erforderlichen Angaben eingegeben wurden, klicken Sie im Zusatzfenster auf , um die Daten zu sichern. Zum Verlassen der Tabelle klicken Sie auf das X oben rechts.

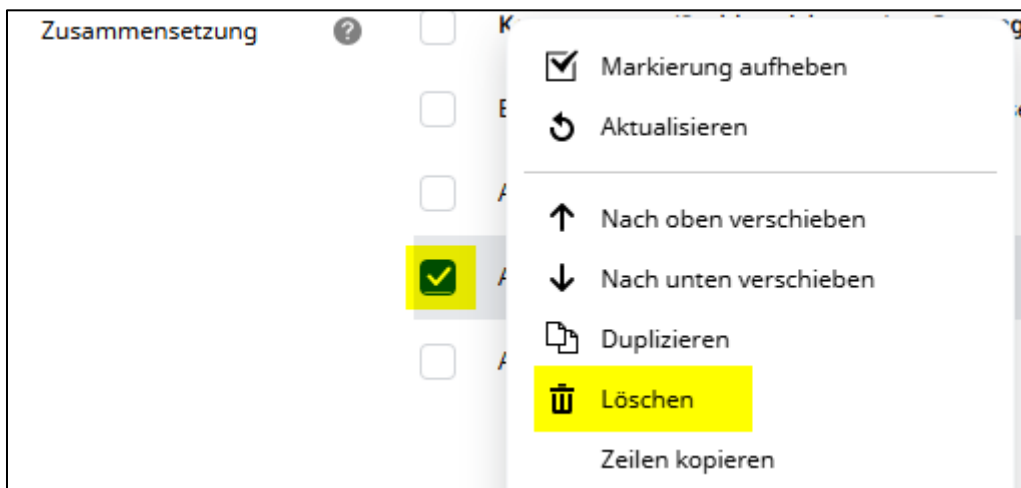


Löschen von Tabelleneinträgen (Zeilen)

Um einen oder mehrere Tabelleneinträge (Zeilen) zu löschen, gibt es 2 Varianten

Variante 1

Markieren Sie die Tabellenzeile, indem Sie mit der linken Maustaste das Kästchen auswählen. Klicken Sie auf die rechte Maustaste und wählen Sie "Löschen" aus.

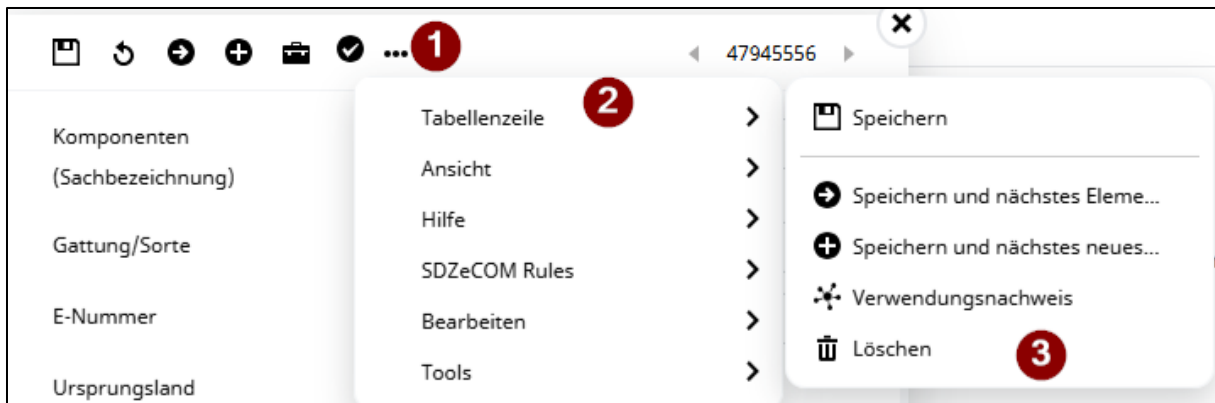


Um die Tabellenzeile definitiv zu löschen, bestätigen Sie mit OK.



Variante 2

Klicken Sie die zu löschende Komponente mit der linken Maustaste an. Das Zusatzfenster öffnet sich. Klicken Sie auf die 3 Punkte und wählen zuerst "Tabellenzeile" und anschliessend "Löschen" aus.

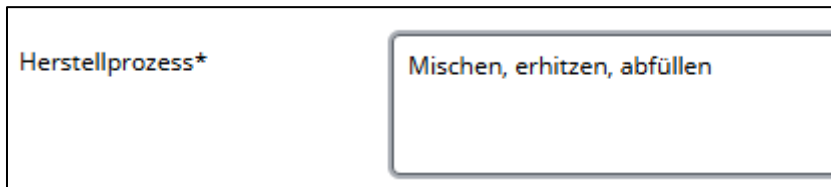


Bestätigen Sie das Löschen mit OK.



Textfelder


In Textfeldern kann ein Freitext erfasst werden.

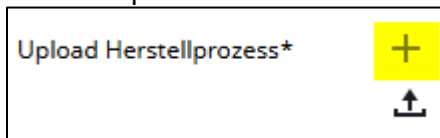


Upload-Feld

Um Dateien, wie beispielsweise Zertifikate, Fließdiagramme, Zusatzdokumente abzulegen und mit der Spezifikation zu verknüpfen, wird das Upload-Feld verwendet.

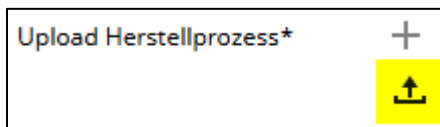
Verknüpfung mit bereits vorhandenen Dokumenten

Klicken Sie auf  um bereits abgelegte Dokumente auszuwählen und mit der Spezifikation zu verknüpfen.



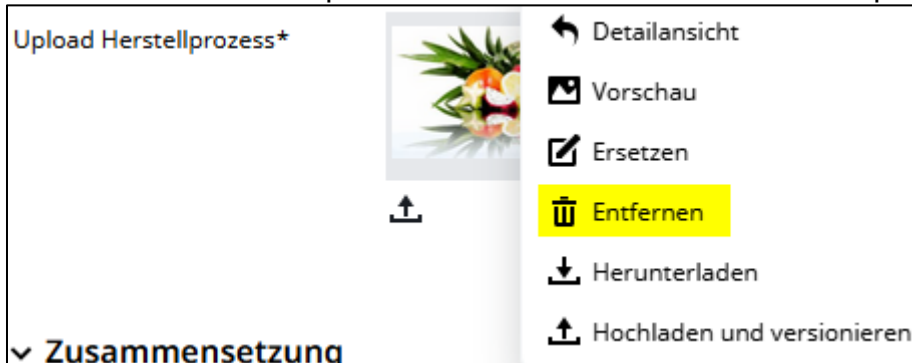
Verknüpfung neuer Dokumente

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



Verknüpfung von Dokumenten entfernen

Um die Verknüpfung von Dokumenten zu entfernen, klicken Sie mit der rechten Maustaste auf die entsprechende Datei und wählen Sie die Option "Entfernen" aus.

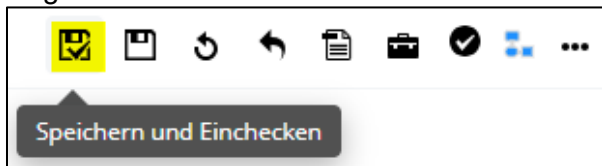


Bestätigen Sie das Löschen mit OK.



Daten speichern

Um die Daten nach dem Ausfüllen zu speichern, muss die Spezifikation gespeichert und eingesehen werden. Dies wird durch Klicken auf "Speichern und Einchecken" erreicht.



Absprung zum nächsten Kapitel

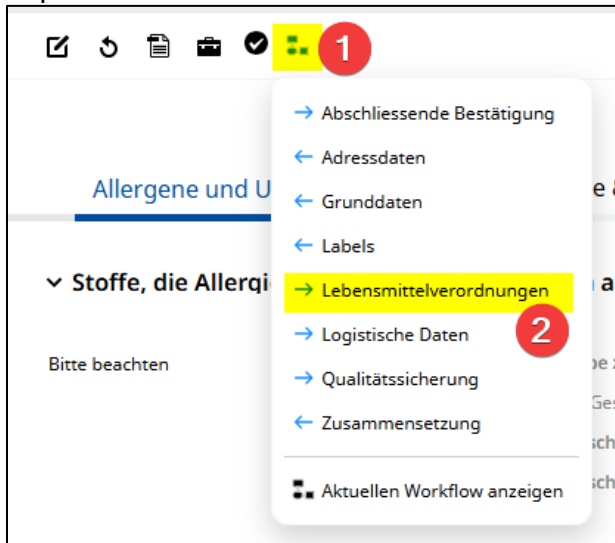
Sobald alle Angaben eines Kapitels vollständig erfasst wurden, speichern Sie die Daten in der Spezifikation.



Zum Öffnen des nächsten Kapitels zur weiteren Datenpflege stehen Ihnen zwei Varianten zur Verfügung:

Variante 1

Klicken Sie auf die drei blauen Punkte und wählen Sie anschliessend das gewünschte Kapitel aus.



Variante 2

Klicken Sie auf den blauen Pfeil hinter der jeweiligen Kapitelüberschrift.



Nach dem Ausfüllen der Grunddaten kann die Reihenfolge der weiteren Kapitel zur Datenpflege frei gewählt werden.

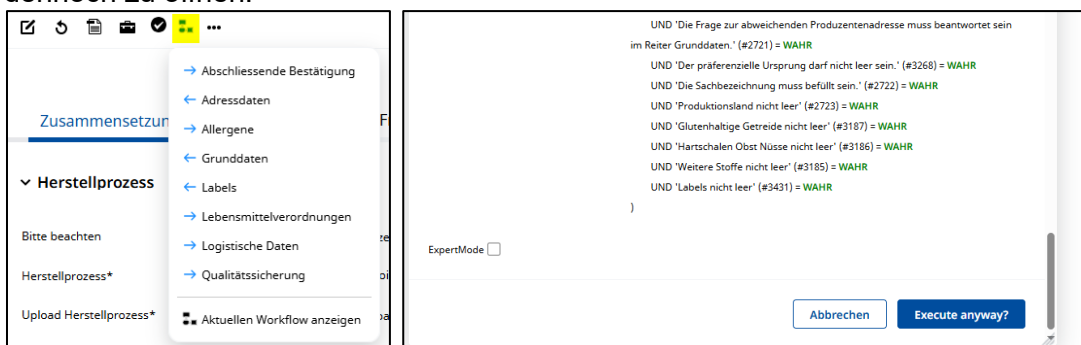
Die Eingabe der Spezifikationsdaten kann jederzeit unterbrochen werden. Bereits erfasste Angaben lassen sich speichern, sodass die Bearbeitung zu einem späteren Zeitpunkt fortgesetzt werden kann. Ein Wechsel zwischen den Kapiteln ist jederzeit möglich.

Sollten Angaben im Kapitel fehlen, wird eine entsprechende Fehlermeldung angezeigt (analog zum Abschnitt "[unvollständige Daten](#)").

Absprung zum nächsten Kapitel bei unvollständigen Daten

Ein Wechsel zum nächsten Kapitel ist auch dann möglich, wenn nicht alle Daten vollständig ausgefüllt wurden.

Klicken Sie hierzu auf die drei Punkte des Workflow-Buttons und wählen Sie das nächste Kapitel aus. Anschliessend erscheint eine Fehlermeldung. Scrollen Sie in diesem Fall bis zum unteren Seitenbereich und klicken Sie auf "Execute anyway?", um das nächste Kapitel dennoch zu öffnen.



Prüfung der Daten

Nachdem Sie auf "Speichern und Einchecken" geklickt haben, erfolgt im Hintergrund eine automatisierte Prüfung.

Vollständige Daten

Sind alle erforderlichen Angaben vollständig gepflegt, erscheinen grüne Haken bei allen Kapiteln.

Grunddaten ✓←	Adressdaten	Labels ✓→	Zusammensetzung ✓→	Lebensmittelverordnungen ✓→	Allergene ✓→
Logistische Daten ✓→	Qualitätssicherung ✓→	Abschliessende Bestätigung ✓→			

Unvollständige Daten

Sind nicht alle erforderlichen Angaben vollständig gepflegt, bleiben die roten Kreuze hinter den Kapiteln sichtbar.

Grunddaten ✗←	Adressdaten	Labels ✗→	Zusammensetzung ✗→	Lebensmittelverordnungen ✗→	Allergene ✗→
Logistische Daten ✗→	Qualitätssicherung ✗→	Abschliessende Bestätigung ✗→			

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

Beispiel Fehlermeldung

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

✓ Folgende Pflichtfelder sind noch unvollständig oder fehlerhaft. Vielen Dank für die korrekte Pflege der Daten!
> ✗ Glutenhaltiges Getreide
> ✗ Hartschalenobst / Nüsse
> ✗ Weitere Allergene

Wenn die Fehlermeldung geschlossen wird, erscheinen die Felder, welche noch nicht ausgefüllt wurden. Sie können die fehlenden Angaben entsprechend pflegen.

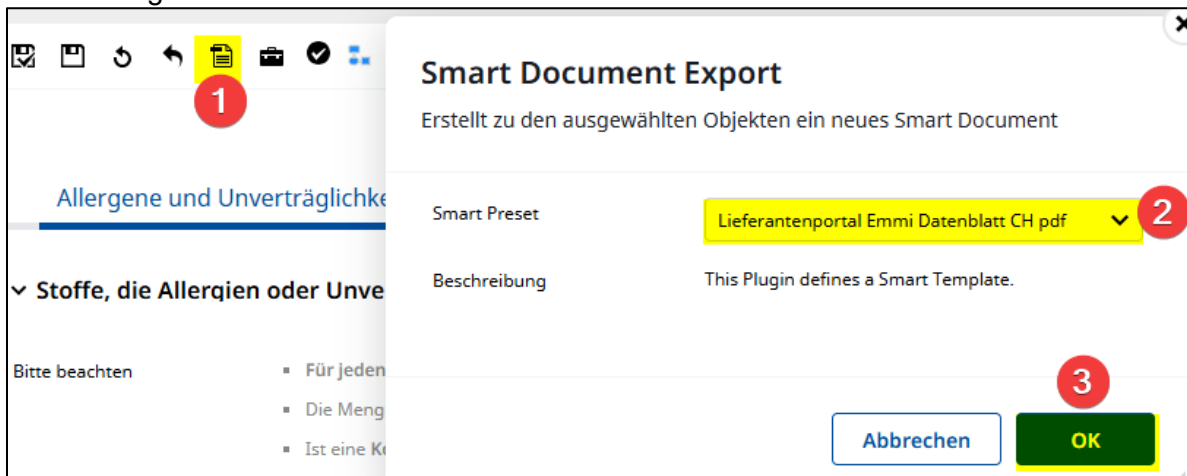
Freigabe & Bemerkungen

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

Allergene und Unverträglichkeiten	Freigabe & Bemerkungen	
▼ Bemerkungen		
Bemerkung für Emmi	Haselnüsse können in Spuren vorhanden sein.	Bemerkung für Lieferant

Datenblatt generieren

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



Das Datenblatt steht auf Deutsch und Englisch zur Verfügung.

Ausfüllen der Spezifikationsdaten: Kapitelspezifisch

Grunddaten

Die Datenpflege der Spezifikation beginnt immer mit dem Kapitel "Grunddaten".

Um die Daten dieses Kapitels ausfüllen zu können, klicken Sie auf "[Auschecken](#)".

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "[Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information](#)".

In diesem Kapitel sind Angaben zur Produktbezeichnung und Produktbeschreibung zwingend erforderlich.

Angaben zum präferenziellen Ursprung sind nur dann verpflichtend, wenn es sich um Rohmaterialien aus dem Ausland handelt. Die Schweizer Zolltarifnummer kann über den Link "[Zolltarif Tares](#)" abgerufen werden.

Zusätzlich sind im Abschnitt "Qualitätssicherung" einige Auswahlfragen (Ja/Nein) zu beantworten. Die Antworten beeinflussen, welche Fragen in den nachfolgenden Kapiteln angezeigt werden.

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.

Nach dem vollständigen Ausfüllen der Daten im Kapitel "Grunddaten" klicken Sie auf "[Speichern und Einchecken](#)".

Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe "[Absprung zum nächsten Kapitel](#)").

Adressdaten

Im Kapitel Adressdaten sind sowohl die geänderten Adressdaten als auch die Angaben zum Vorlieferanten, sofern vorhanden, zu deklarieren.

Um die Daten dieses Kapitels ausfüllen zu können, klicken Sie auf "[Auschecken](#)".

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "[Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information](#)".

Lieferantenadresse

Im Abschnitt "Lieferantenadresse" 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

Produzentenadresse, falls abweichend

Bei abweichenden Produzentenangaben sind folgende Angaben erforderlich:

- Name Produzent
- Land
- Zertifizierungsstatus des Produzenten

Aus Datenschutzgründen kann anstelle des Lieferantennamens ein interner Code verwendet werden.

Nach dem vollständigen Ausfüllen der Daten im Kapitel "Adressdaten" klicken Sie auf "[Speichern und Einchecken](#)".

Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe "[Absprung zum nächsten Kapitel](#)").

Labels

Im Kapitel Labels ist anzugeben, ob das Rohmaterial mit einem Label ausgezeichnet ist. Sollte das Rohmaterial ohne Label ausgelobt werden, kann dieses Kapitel übersprungen werden.

Die angezeigten Labels variieren abhängig vom Produktionsland sowie der Spezifikationsart.

Um die Daten dieses Kapitels ausfüllen zu können, klicken Sie auf "[Aussehen](#)".

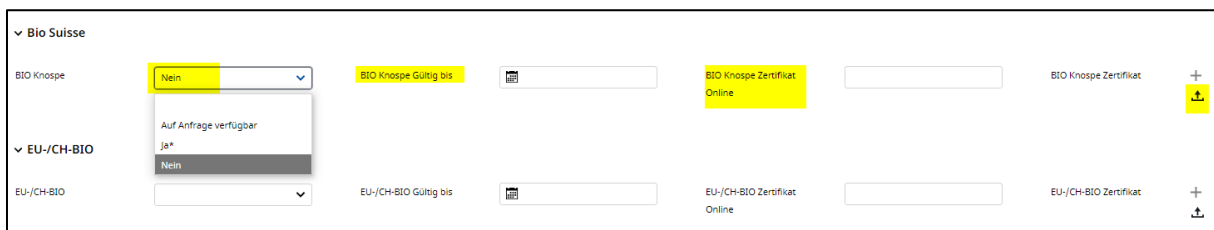
Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "[Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information](#)".

Grundsätzlich ist bei jedem Label eine Auswahl zu treffen:

- Ja
- Nein
- auf Anfrage verfügbar


Wird die Option "Ja" gewählt, sind zwingend folgende Angaben erforderlich:

- das Ablaufdatum des Zertifikats
- die URL des Online-Zertifikats
oder
- ein Upload bzw. eine Verknüpfung des entsprechenden Zertifikats



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

Beispiel Fairtrade Label



Nach dem vollständigen Ausfüllen der Daten im Kapitel "Labels" klicken Sie auf "[Speichern und Einchecken](#)".

Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe "[Absprung zum nächsten Kapitel](#)").

Zusammensetzung

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

Um die Daten dieses Kapitels ausfüllen zu können, klicken Sie auf "[Auschecken](#)".

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "[Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information](#)".

Zusammensetzung

Herstellprozess

Der Herstellprozess ist entweder in Stichworten zu beschreiben oder das Flussdiagramm hochzuladen / zu verknüpfen (siehe [Upload-Feld](#)).

Dieser Abschnitt wird bei Käsespezifikationen nicht angezeigt.

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 (siehe [Tabelle](#)).

Folgende Angaben werden bei den Zutaten benötigt:

- Ursprungsland
- Rezepturanteil
- Falls vorhanden: Gattung/Sorte
- Falls vorhanden: E-Nr.

Erst nach dem "Speichern und Einchecken" wird die Summe der Zutaten zusammengerechnet.

Verwendete Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe

Die Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs- und Fabrikationshilfsstoffe werden in einer Tabelle eingetragen (siehe [Tabelle](#)).

Nach dem Ausfüllen der Daten im Unterkapitel Zusammensetzung, ist die Nährwertdeklaration anzugeben.

Zusammensetzung	Nährwertdeklaration	Freigabe & Bemerkungen
Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe		

Nährwertdeklaration

Im Unterkapitel "Nährwertdeklaration" sind die Nährwerte anzugeben.

Bei der Angabe der Nährwerte ist Folgendes zu beachten:

- Die Deklarationen 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 nur bei Käsespezifikationen ein Pflichtfeld.
- Die Methoden sind anzugeben.

Ausnahmen

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

Die jeweils verwendeten Methoden zur Ermittlung der Nährwerte ist verpflichtend anzugeben. Die Methoden zu den Werten sind zwingend anzugeben. Weitere Nährwerte können optional ergänzt werden.

Nach dem vollständigen Ausfüllen der Daten im Kapitel "Zusammensetzung" klicken Sie auf "[Speichern und Einchecken](#)".

Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe "[Absprung zum nächsten Kapitel](#)").

Allergene

Das Kapitel "Allergene und Unverträglichkeiten" wird lediglich angezeigt, wenn im Kapitel "Grunddaten" mindestens eine der Auswahlfragen zu Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, mit "Ja" beantwortet wurde. Sind die Fragen mit "NEIN" beantwortet, kann das Kapitel übersprungen werden.

In diesem Kapitel ist anzugeben ob Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,

- in der Rezeptur als Zutat enthalten sind
- eine Kreuzkontamination mit diesen Stoffen wahrscheinlich ist oder
- nicht enthalten sind.

Um die Daten dieses Kapitels ausfüllen zu können, klicken Sie auf "[Auschecken](#)".

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "[Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information](#)".

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:

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

Wird die Option "Kontamination wahrscheinlich" ausgewählt, ist verpflichtend anzugeben, ob eine Selbstkontrolle bzw. ein Prüfplan vorhanden ist. Zusätzlich ist die maximale Menge des betreffenden Stoffes zu spezifizieren.

Beispiel: glutenhaltiges Getreide - Weizen

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

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

Hartschalenobst oder Nüsse

Zu dem Hartschalenobst oder Nüssen zählen:

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

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

Nach dem vollständigen Ausfüllen der Daten im Kapitel "Allergene" klicken Sie auf "[Speichern und Einchecken](#)".

Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe "[Absprung zum nächsten Kapitel](#)").

Qualitätssicherung

Im Kapitel "Qualitätssicherung" sind Angaben zu HACCP, Fremdkörperdetektion, chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Werten zu deklarieren.

Um die Daten dieses Kapitels ausfüllen zu können, klicken Sie auf "[Auschecken](#)".

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "[Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information](#)".

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. Sofern ein Risiko besteht, sind weiterführende Fragen verpflichtend zu beantworten. Die ergriffenen Massnahmen können entweder beschrieben oder durch das Hochladen / Verknüpfen eines Dokuments (siehe [Upload-Feld](#)) nachgewiesen werden.

Ausnahmen

- Kulturspezifikationen: Es ist lediglich anzugeben, ob ein HACCP-Konzept vorhanden ist.

Metalldetektor

Es ist anzugeben, ob das Rohmaterial einen Metalldetektor durchläuft. Sofern dies zutrifft, sind die Detektionsgrößen für folgende Metallarten verpflichtend anzugeben

- Edelstahl (SS)
- Eisen (Fe)
- Nichteisenmetalle (Non-Fe)

Weitere Fremdkörper

Falls weitere Fremdkörperkontrollen durchgeführt werden, sind diese zusammen mit den Detektionsgrenzen vollständig zu deklarieren.

Organische Fremdkörper bei Obst / Früchten / Nüssen

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

Rückverfolgbarkeit

In diesem Abschnitt ist zu dokumentieren, ob ein Rückstellmuster des Rohmaterials vorhanden ist und auf welche Weise die Rückverfolgbarkeit sichergestellt werden kann.

Sollte die Rückverfolgbarkeit auf eine andere Weise als in der vorgegebenen Mehrfach-Auswahlliste gewährleistet sein, ist dies in der Auswahlliste mit "Andere" zu kennzeichnen und im zugehörigen Textfeld entsprechend zu erläutern.

Chemisch-physikalische Werte

In diesem Abschnitt 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.

Sollte ein Parameter nicht in der Tabelle aufgeführt sein, kann dieser unter "Weitere chemisch-physikalische Werte" angegeben werden.

Mikrobiologische Werte

In diesem Abschnitt sind die mikrobiologischen Werte anzugeben

Folgende Parameter können ausgewählt werden:

- Aerobe, mesophile Fremdkeime [KBE/g]
- Aerobe, mesophile Keime [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]

Folgende Parameter sind 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

Die Parameter sind mit den zugehörigen Grenzwerten sowie der angewendeten Analyseverfahren zu spezifizieren.

Ergänzende Bemerkungen können direkt in der Tabelle eingetragen werden.

Sollte ein Parameter nicht in der Tabelle aufgeführt sein, kann dieser unter "Weitere mikrobiologische Werte" angegeben werden.

Mikrobiologische Stoffwechselprodukte

Im Abschnitt "Mikrobiologische Stoffwechselprodukte" sind sofern definiert Aflatoxine in µg/kg anzugeben.

Die Aflatoxine sind mit dem zugehörigen Grenzwert sowie der angewendeten Analysenmethode zu spezifizieren.

Ergänzende Bemerkungen können direkt in der Tabelle eingetragen werden.

Weitere mikrobiologische Stoffwechselprodukte können unter "weitere mikrobiologische Stoffwechselprodukte" angegeben werden.

Nach dem vollständigen Ausfüllen der Daten im Kapitel "Qualitätssicherung" klicken Sie auf "[Speichern und Einchecken](#)".

Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe "[Absprung zum nächsten Kapitel](#)").

Lebensmittelverordnungen.

Im Kapitel "Lebensmittelverordnung" sind Angaben zu Bestrahlung, gentechnisch veränderten Organismen, Nanotechnologie, Swissness, Vegetarismus und Verpackungsmaterial zu deklarieren.

Um die Daten dieses Kapitels ausfüllen zu können, klicken Sie auf "[Auschecken](#)".

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "[Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information](#)".

Aromen: Spezielle Anforderungen

Der Abschnitt "Aromen: spezielle Anforderungen" wird lediglich angezeigt, wenn das Rohmaterial der Warengruppe Aromen zugeordnet ist.

Für Rohmaterialien, die der Warengruppe Aromen zugeordnet sind, ist anzugeben, ob es sich um ein künstliches oder natürliches Aroma handelt.

Sofern das Rohmaterial gemäss den Vorgaben der Aromaverordnung (SR 817.022.41 / VO (EG) Nr. 1334/2008) nicht als natürliches Aroma eingestuft wird, können die nachfolgenden Fragen in diesem Abschnitt übersprungen werden.

Zur Deklaration der natürlichen Aromen stehen folgende Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung:

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

Zusätzlich ist zu deklarieren, ob die UHT-Stabilität gewährleistet ist und ob das Aroma für den Einsatz in Bio Produkten geeignet ist. Sofern das Aroma in Bio-Produkten verwendet werden kann, ist das InfoXgen Dokument oder eine gleichwertige Bestätigung der GVO-Freiheit hochzuladen / zu verknüpfen (siehe [Upload-Feld](#)).

Zusammengesetzte Rohmaterialien mit Aromen: Spezielle Anforderungen

Bei zusammengesetzten Rohmaterialien, die Aromen enthalten, ist anzugeben, ob es sich bei den verwendeten Aromen um natürliche Aromen gemäss Aromaverordnung (SR 817.022.41 / VO (EG) Nr. 1334/2008) handelt. Ist dies der Fall, ist zusätzlich anzugeben, ob die UHT-Stabilität des Aromas gewährleistet ist.

Für alle Rohmaterialien, die keine Aromen enthalten, kann dieser Abschnitt übersprungen werden.

Gefahrensymbole

Rohmaterialien aus bestimmten Warengruppen, wie beispielsweise Aromen oder Zusatzstoffe, können gemäss geltender Vorschriften als Gefahrgut eingestuft sein.

In diesem Abschnitt ist anzugeben, ob Gefahrensymbole vorhanden sind. Falls dies zutrifft, sind die Gefahrensymbole anzugeben und das dazugehörige Sicherheitsdatenblatt hochzuladen / zu verknüpfen (siehe [Upload-Feld](#)).

Bestrahlung

Es ist anzugeben, ob das Rohmaterial oder seine Komponenten bestrahlt sind.

GVO Erklärung

Im Abschnitt "GVO-Erklärung" sind Angaben zur Gentechnikfreiheit zu deklarieren. Sofern 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. Abschliessend ist anzugeben, ob ein PCR Nachweis durchgeführt wird.

Nanotechnologie

Im Abschnitt "Nanotechnologie" ist zu deklarieren, ob bei der Herstellung des Rohmaterials nanotechnologische Verfahren zum Einsatz kommen oder ob das Rohmaterial / Bestandteile davon gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02 // VO (EU) 2015/2283) unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt wurde.

Die genaue Definition von Nanotechnologie, sowie die relevanten Kriterien zur Einstufung werden im "Hinweis Nanotechnologie" erläutert.

Swissness

Wird das Rohmaterial in der Schweiz hergestellt, ist in diesem Abschnitt anzugeben, ob die Anforderungen der Swissness Verordnung (HasLV; SR 232.112.1) eingehalten sind. Bei Rohmaterialien aus dem Ausland erscheint dieser Abschnitt nicht.

Vegetarismus

Für sämtliche Rohmaterialien sind Angaben zur Eignung im Sinne des Vegetarismus gemäss der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel LIV (SR 817.022.16) zu spezifizieren.

Die Option "vegan" kann lediglich mit JA beantwortet werden, sofern alle nachfolgenden Kriterien mit NEIN beantwortet wurden:

- Vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil
- Ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil
- Lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil

Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial der Rohmaterialien entspricht der Schweizer Gesetzgebung. Sofern das Verpackungsmaterial zusätzlich den gesetzlichen Vorgaben anderer Länder (USA / EU) entspricht, kann dies durch Auswahl per Doppelklick angegeben werden.

Bei Bedarf ist eine Konformitätserklärung für das Verpackungsmaterial vorzulegen.

Nach dem vollständigen Ausfüllen der Daten im Kapitel "Lebensmittelverordnungen" klicken Sie auf "[Speichern und Einchecken](#)".

Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe "[Absprung zum nächsten Kapitel](#)").

Logistische Daten

Im Kapitel "Logistische Daten" sind Angaben zur Dimension der Handels- und Transporteinheit, Lager- und Transportbedingungen sowie der Haltbarkeit zu deklarieren.

Um die Daten dieses Kapitels ausfüllen zu können, klicken Sie auf "[Auschecken](#)".

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "[Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information](#)".

Dimensionen Handelseinheit

Im Abschnitt "Dimensionen Handelseinheit" können die nachfolgenden Angaben zur Handelseinheit des Rohmaterials erfasst werden:

- Bruttogewicht
- Nettogewicht
- Nettovolumen
- Abmessungen (Länge, Breite, Höhe)
- Handelseinheit
- Verpackungsmaterial

Folgende Angaben sind als Pflichtfelder definiert:

- Bruttogewicht
- Handelseinheit

Dimensionen Transporteinheit

Im Abschnitt "Dimensionen Transporteinheit" können die nachfolgenden Angaben freiwillig erfasst werden:

- Bruttogewicht
- Max. Abmessungen (Länge, Breite, Höhe) der Transporteinheit (Palette mit Produkt)
- Packmasse
- Art und Verwendung der Palette

Lager- und Transportbedingungen

Im Abschnitt "Lager- und Transportbedingungen" können die nachfolgenden Angaben erfasst werden:

- Transporttemperatur bei Anlieferung Emmi
- Empfohlene Lagertemperatur
- Empfohlene Luftfeuchtigkeit
- Erweiterte Lager- und Transportbedingungen

Folgende Angaben sind als Pflichtfelder definiert:

- Transporttemperatur bei Anlieferung Emmi
- Empfohlene Lagertemperatur

Haltbarkeit

Im Abschnitt "Haltbarkeit" sind die Gesamthaltbarkeit sowie die Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung an Emmi verpflichtend anzugeben. Zudem besteht die Möglichkeit, die Haltbarkeit bei eingefrorenem Rohmaterial zu spezifizieren.

Nach dem vollständigen Ausfüllen der Daten im Kapitel "Logistische Daten" klicken Sie auf "[Speichern und Einchecken](#)".

Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe "[Absprung zum nächsten Kapitel](#)").

Abschliessende Bestätigung

Nachdem alle Kapitel vollständig ausgefüllt wurden, ist die abschliessende Bestätigung in diesem Kapitel vorzunehmen.

Um die Daten dieses Kapitels ausfüllen zu können, klicken Sie auf "[Auschecken](#)".

Die Anleitung zum Ausfüllen der Daten finden Sie im Kapitel "[Ausfüllen der Spezifikationsdaten: generelle Information](#)".

Bestätigung durch Lieferanten

Sofern das Rohmaterial neben der Schweizer Gesetzgebung weiteren länderspezifischen gesetzlichen Anforderungen entspricht, kann dies in diesem Abschnitt angegeben werden.

Dokumente, wie beispielsweise Fremdstoffmonitoringplan, Ursprungsdeklarationen, Konformitätserklärung des verwendeten Verpackungsmaterials, können unter Beilagen hochgeladen / verknüpft werden (siehe [Upload-Feld](#)).

Die Vollständigkeit und Richtigkeit der eingegebenen Daten sind durch folgende Angaben zu bestätigen:

- Postleitzahl (PLZ) & Ort
- Ausfülldatum
- Angabe des Namens der Person, die die Emmi Spezifikation ausgefüllt und bestätigt hat
- Bestätigung der korrekten und vollständigen Angaben

Im Hintergrund läuft eine automatische Prüfung ob alle Angaben vollständig ausgefüllt sind.

Spezifikation vollständig?	Ja	Nein
----------------------------	----	------

Sollten die Angaben unvollständig sind, klicken Sie auf "Nein". Es öffnet sich ein Hinweisfenster mit einer entsprechenden Fehlermeldung. Unvollständig ausgefüllte Informationen sind anhand der roten Markierungen ersichtlich.

<ul style="list-style-type: none">✔ Bitte stellen Sie sicher, dass in jedem Kapitel sämtliche Pflichtfelder vollständig ausgefüllt sind. Erst danach kann die Spezifikation zur Prüfung an Emmi übermittelt werden. Vielen Dank.✔ Bitte überprüfen Sie die einzelnen Kapitel auf Vollständigkeit.<ul style="list-style-type: none">> ✔ Bitte pflegen Sie alle Pflichtfelder im Kapitel Grunddaten.> ✔ Bitte pflegen Sie alle Pflichtfelder im Kapitel Adressdaten.> ✔ Bitte pflegen Sie alle Pflichtfelder im Kapitel Labels.> ✔ Bitte pflegen Sie alle Pflichtfelder im Kapitel Zusammensetzung.> ✔ Bitte pflegen Sie alle Pflichtfelder im Kapitel Allergene.> ✔ Bitte pflegen Sie alle Pflichtfelder im Kapitel Qualitätssicherung.> ✔ Bitte pflegen Sie alle Pflichtfelder im Kapitel Lebensmittelverordnung.> ✔ Bitte pflegen Sie alle Pflichtfelder im Kapitel Logistische Daten.> ✔ Anhang<ul style="list-style-type: none">✖ PLZ & Ort ist angegeben✔ Ausfülldatum ist angegeben✔ Spezifikation ausgefüllt und bestätigt: Name ist angegeben✔ Angaben sind bestätigt.
--

Gehen Sie anschliessend zu den unvollständig ausgefüllten Angaben, um sie zu vervollständigen.

Zusätzliche Informationen / Besonderes

In diesem Abschnitt kann für alle Rohmaterialien das InfoXgen Dokument oder eine gleichwertige Bestätigung der GVO-Freiheit hochladen / verknüpft (siehe [Upload-Feld](#)) werden.

Ausserdem besteht die Möglichkeit zusätzliche Informationen / Besonderes schriftlich einzutragen.

Nach dem vollständigen Ausfüllen der Daten im Kapitel "Logistische Daten" klicken Sie auf "[Speichern und Einchecken](#)".

Anschliessend können Sie zum nächsten Kapitel wechseln (siehe "[Absprung zum nächsten Kapitel](#)")

Ausfüllen der Spezifikationsdaten: Datenpflege abschliessen

Sobald Sie alle Angaben in der Spezifikation ausgefüllt und Sie bestätigt haben, dass die Angaben korrekt und vollständig sind, wird die Spezifikation nach dem Klicken auf "Speichern und Einchecken" automatisch an Emmi weitergeleitet.

Der Workflow-Status ändert sich. Die Aufgabe wird automatisch im Dashboard von der Kachel "Offene Aufgaben" zu "Erledigte Aufgaben" bzw. "In Prüfung" verschoben.

Sind die Angaben unvollständig, klicken Sie auf "Nein". Es öffnet sich ein Hinweisfenster mit einer entsprechenden Fehlermeldung. Unvollständig ausgefüllte Angaben sind durch rote Markierungen erkennbar.

Test Rules for Importstagingobject #136165

'Absprung Lieferant Abschliessende Bestätigung' (#2044) = FALSCH 0 / 0 (0%)	'Absprung Lieferant Abschliessende Bestätigung' (#2044) = FALSCH (UND 'Bitte stellen Sie sicher, dass in jedem Kapitel sämtliche Pflichtfelder vollständig ausgefüllt sind. Erst danach kann die Spezifikation zur Prüfung an Emmi übermittelt werden. Vielen Dank.' (#2046) = WAHR
	'Bitte überprüfen Sie die einzelnen Kapitel auf Vollständigkeit.' (#2220) = WAHR (
	'Bitte pflegen Sie alle Pflichtfelder im Kapitel Grunddaten.' (#2221) = WAHR (
	'Absprung Lieferant Grunddaten' (#1816) = WAHR (

Status der Spezifikation

In Prüfung

Sobald die Datenpflege abgeschlossen und die Spezifikation zur internen Prüfung an Emmi weitergeleitet wurde, ist sie in der Kachel "In Prüfung" zu finden. Beim Öffnen der Spezifikation in dieser Kachel erscheint folgender Hinweistext:


Die Spezifikation befindet sich derzeit zur Prüfung bei den Fachabteilungen der Emmi Schweiz AG.
Sie haben jederzeit die Möglichkeit, ein Datenblatt für den Eigengebrauch zu generieren.
Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Ansprechpartner.
Vielen Dank!

In diesem Status sind die Eingabefelder gesperrt und können nicht mehr angepasst werden. Das Datenblatt mit den entsprechenden Angaben kann jederzeit generiert werden. (siehe "[Datenblatt generieren](#)")

Freigegeben

Sobald die interne Prüfung von Emmi erfolgreich abgeschlossen wurde, wird eine automatische E-Mail mit dem Datenblatt versendet.

ef1c6b66db79e924382854861d40933e.pdf
135 KB



Emmi Schweiz AG - Lieferantenportal: Spezifikation freigegeben

Guten Tag
Folgende Spezifikation wurde freigegeben:

Artikel-Nummer Emmi	Art.-Bezeichnung	Direkter Link zur Spezifikation
123123123	test lp	Online Spezifikation

Im Anhang finden Sie die Spezifikation als PDF-Dokument. Alternativ können Sie die Spezifikation über den oben genannten Link im Lieferantenportal abrufen.
[Login zum Emmi Lieferantenportal](#)

Diese E-Mail wurde automatisch generiert. Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Problemen an Ihren Ansprechpartner der Emmi Schweiz AG.

Emmi Schweiz AG
Landenbergstrasse 1
CH-6002 Luzern
T +41 58 227 27 27
info@emmi.com
www.emmi.com
Ein Unternehmen der Emmi Gruppe

Der Status der Spezifikation ändert sich und sie befindet sich in der Kachel "Freigegeben". Beim Öffnen der Spezifikation in dieser Kachel erscheint folgender Hinweistext:

Die Spezifikation wurde erfolgreich freigegeben!
Sie haben jederzeit die Möglichkeit, ein Datenblatt für den Eigengebrauch zu generieren.
Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Ansprechpartner.
Vielen Dank!