

**Produktbezeichnung: Margherita Mozzarella Scheiben Kal. 50 mm**

## 1. Identifikation

Produzent / Lieferant	Swiss Premium AG
Adresse	Lerzenstrasse 19A, CH - 8953 Dietikon
Kontaktperson:	Martin Meier
Telefon-Nr.:	+41 (0)43 322 45 45
Telefax-Nr.:	+41 (0)43 322 45 40
e-Mail	info@swisspremiumag.com
Zertifizierungen	FSSC 22000, Suisse Garantie, Branchenstandard Nachhaltige Schweizer Milch (BNSM)
Andere	Zulassungsnummer 5720 nach Milchqualitätsverordnung

## 2. Produktbeschreibung

Sachbezeichnung (gem. VLtH)	Schweizer Frischkäse	
Artikelbezeichnung	Margherita Mozzarella Scheiben 50 mm, Schale 1 kg	
Artikel Nr.	113.018	
EAN	7640137010867	
Herstellverfahren	Erzeugnis aus Kuhmilch durch Labgerinnung	
Funktionsbeschreibung	Mozzarella in Scheiben für Sandwich usw.	
Verarbeitung / Dosierung	beliebig	
Produktgebrauch	Mozzarella genussfertig, zum Direktgebrauch	
Gefahrenhinweis	Allergendeclaration	
Sensorische Beschreibung	Aussehen / Farbe	Scheiben, weiss bis leicht gelblich
	Geruch / Aroma	rein, harmonisch
	Geschmack	frisch
	Struktur / Textur	elastisch, fasrig, ausgeglichen feucht
Durchmesser / Dicke	50 mm (+/- 1)	0.5 cm (+/- 0.1)
Gewicht pro Scheibe	ca. 9 g (+/- 1)	

## 3. Lagerung, Transport, Haltbarkeit

Transportbedingungen	<input type="checkbox"/> tiefgekühlt (-18°C) <input checked="" type="checkbox"/> gekühlt (≤5°C) <input type="checkbox"/> Normaltemperatur
Lagerbedingungen	<input type="checkbox"/> tiefgekühlt (-18°C) <input checked="" type="checkbox"/> gekühlt (≤5°C) <input type="checkbox"/> Normaltemperatur
Haltbarkeit	21 Tage ab Produktionsdatum
Resthaltbarkeit bei Anlieferung	mind. 14 Tage

Erstellt durch: Usys GmbH	Genehmigt durch: Herr M. Meier	Verteiler: QL / Verkauf	Version: 11	Datum: 11.08.2022
------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	----------------	----------------------



**Produktbezeichnung: Margherita Mozzarella Scheiben Kal. 50 mm**

## 5. Allergene und Lebensmittelintoleranzen

Enthält das Produkt Komponenten die allergische Reaktionen oder Lebensmittelintoleranzen hervorrufen können?

Bezeichnung	Im Produkt vorhanden inkl. Kreuzkontam. >1g/kg	Im Betrieb vorhanden
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Eier und Eiprodukte (auch Eilecithin)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Fische, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Krebs- und Krustentiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Sojabohnen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Nüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Sellerie, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Senf, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Erbsen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Sulfite (E220–E228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO <sub>2</sub> pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein

Die obige Aufstellung wird durch die zuständigen Leiter geprüft, laufend aktualisiert und bestätigt. Änderungen werden der Swiss Premium AG unumgänglich mitgeteilt. Sofern keine Angaben über Allergene gemacht werden, garantiert der Produzent, dass keine Allergene zugesetzt sind und dass keine übertragenen Allergene (carry-over) vorhanden sind.

## 6. Ernährungsinformation

Ist das Produkt geeignet für folgende Ernährungsweisen:

Vegan (kein Fleisch, tierische Produkte, kein Honig)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Ovo-lacto vegetarisch (wie Vegan, aber mit Eiern und Milchprodukten)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Lacto vegetarisch (wie Vegan, aber mit Milchprodukten)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Ovo vegetarisch (wie Vegan, aber mit Eiern)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Pesco vegetarisch (wie Vegan, aber mit Fisch)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Halal (gemäss Islamischem Recht)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Kosher (gemäss Jüdischem Recht)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein

**Produktbezeichnung:** Margherita Mozzarella Scheiben Kal. 50 mm

### 7. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Enthält das Produkt Zutaten (gemäss Liste Anhang 1), bei denen GVO-Variationen bekannt sind?	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Enthält das Produkt Zutaten aus GVO (gemäss Liste Anhang 2)?	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Falls Sie bei 7.1 "Ja" und bei 7.2 "Nein" angekreuzt haben: Wie ist sichergestellt, dass es sich bei der Zutat um nicht-GVO handelt?	
Enthält das Produkt Komponenten (gemäss Liste Anhang 3), die aus GVO-Pflanzenmaterial hergestellt wurden?	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Enthält das Produkt Komponenten (gemäss Liste Anhang 4), die unter Verwendung eines GVO-Mikroorganismus oder eines GVO-Enzyms hergestellt wurden?	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Werden im Betrieb Rohstoffe, welche unter 7.1, 7.2, 7.3 oder 7.4 beschrieben sind, eingesetzt?	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Die obige Aufstellung wird durch die zuständigen Leiter geprüft, laufend aktualisiert und bestätigt. Änderungen werden der Swiss Premium AG unumgänglich mitgeteilt.	

### 8. Fremdkörperkontrolle

Wird das Produkt auf Metall detektiert?	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein
Wenn „Ja“, Sensitivität:	Kugeldurchmesser Eisen: 2.5 mm Kugeldurchmesser Buntmetalle: 3 mm Kugeldurchmesser Chromstahl V4AB: 4 mm
Wird das Produkt auf Fremdkörper, Verschmutzungen und Ungeziefer untersucht?	[ <b>X</b> ] Ja [ ] Nein

### 9. Label-Produkte

Bio-Label	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein ([ ] Bio Knospe, [ ] EU-Bio, [ ] )
Suisse Garantie	[ <b>X</b> ] Ja [ ] Nein
swissmilk green	[ <b>X</b> ] Ja [ ] Nein
Die entsprechenden Zertifikate sind beizulegen.	

**Produktbezeichnung: Margherita Mozzarella Scheiben Kal. 50 mm**
**10. Nährwerte**

Kriterium	Einheit / 100g	Nennwert	Methode / Quelle
Energie	kJ	970	
	kcal	232	
Protein	g	20	
Kohlenhydrate	g	1	
- davon Zucker (Mono- u. Disaccharide)	g	1	
Fett	g	16	
- davon gesättigt	g	10	
- davon einfach ungesättigt	g	5	
- davon mehrfach ungesättigt	g	0.6	
- davon Trans-Fettsäuren	g	0.4	
Nahrungsfasern	g	<0.5	
Salz (NaCl)	g	0.5	
Natrium	g	0.2	
Alkohol (Ethanol)	g	0	

**11. Chemische / physikalische Werte**

Kriterium	Einheit / 100g	Sollwert	Methode / Quelle
Fettgehalt	%	16 (+/- 2)	butyrometisch nach SLMB
Wassergehalt	%	60 (+/- 3)	
Trockensubstanz	%	40 (+/- 3)	(103°/Gew.-K) nach SLMB
Salz	%	0.5 (+/- 0.3)	
Asche / Mineralstoffe	%	2 - 3	
pH-Wert		5.8 (+/- 0.2)	
Fett i.T.	%	40 (+/- 3)	rechnerisch

**Produktbezeichnung:** Margherita Mozzarella Scheiben Kal. 50 mm

## 12. Mikrobiologische Werte

Keimart	Einheit	Grenzwert	Methode / Quelle
Aerobe mesophile Keime	KBE/g		SLMB 1989
Fremdkeime	KBE/g		SLMB 2000 Kap. 56 E.3
Enterobacteriaceae	KBE/g	< 1000	SLMB 2000 Kap. 56 E.2
Hefen	KBE/g	< 1000	SLMB 2000 Kap. 56 E.10
Schimmelpilze	KBE/g	< 100	SLMB 1989
Escherichia coli	KBE/g	< 100	SLMB 2000 Kap. 56 E.3
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	< 100	SLMB 2000 Kap. 56 E.6
Salmonella spp.	/25g	nn	SLMB 2000 Kap. 56 E.20
Bacillus cereus	KBE/g		SLMB 2000 Kap. 56 E.8
Clostridium perfringens	KBE/g		SLMB 2000 Kap. 56 E.7
Listeria monocytogenes	NN/25g	nn	SLMB 2000 Kap. 56 E.9
Thermotolerante Campylobacter	NN/25g		

## 13. Keimreduzierende Verfahren

Verfahren		Zeit / Temperatur / Beschreibung
Blanchieren	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Pasteurisieren	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	> 72 °C mind. 15 Sekunden
Sterilisieren	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Konservierungsmittel	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Zusätze im Transportwasser	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Abpacken unter Schutzatmosphäre	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Restsauerstoff < 2 %; ersetzen durch Stickstoff und Kohlendioxid

**Produktbezeichnung:** Margherita Mozzarella Scheiben Kal. 50 mm**14. Verkaufseinheit**

Art (Beutel, Schale, etc.)	Schale
Packungsmittel	PP-Schale, Folie PP
Breite [mm] (Kaliber)	178
Länge [mm]	227
Höhe [mm]	60
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	1
Abtropfgewicht [kg]	1
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.025
Gewicht Total (Brutto) [kg]	1.025

**15. Transporteinheit**

Art (Beutel, Schale, ....)	Kartonkiste
Packungsmittel	paraffinbeschichteter Wellkarton
Breite [mm]	400
Länge [mm]	600
Höhe [mm]	100
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	4.100
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.400
Gewicht Total (Brutto) [kg]	4.500

**16. Palettierung**

Typ	Holz-Palette
Verkaufseinheit / Transporteinheit	4
Transporteinheiten / Lage	4
Lagen / Palette	12
Transporteinheiten / Palette	48
Netto-Gesamtgewicht Palette	192 kg
Brutto-Gesamtgewicht ohne Palette	216 kg
Brutto-Gesamtgewicht mit Palette	237 kg

**Produktbezeichnung:** Margherita Mozzarella Scheiben Kal. 50 mm

### 17. Etikettierung

	Länge x Breite [mm]	Typ
Verkaufseinheit	110 x 50 mm	Papieretikette
Transporteinheit		
Palette	296 x 211 mm	Papierblatt A4

### 18. Kennzeichnung des Produktes

Produkt-Bezeichnung	<input checked="" type="checkbox"/> Ja [ ] Nein
Los-/ Chargen-Nr.	[ ] Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Gefahrenhinweis	[ ] Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Identifikation	<input checked="" type="checkbox"/> Ja [ ] Nein über Verkaufsdatum ("zu verkaufen bis")

### 19. Codierung

"zu verkaufen bis":	<input checked="" type="checkbox"/> DD.MM.JJ [ ] MM.JJJJ [ ] DD.MM.JJJJ
"zu verbrauchen bis":	<input checked="" type="checkbox"/> DD.MM.JJ [ ] MM.JJJJ [ ] DD.MM.JJJJ
"LOT-Nr.":	[ ] DDMM [ ] MM.JJJJ [ ] DD.MM.JJJJ

### 20. Gewichtsklassifizierung

[ ] Gewicht-Auszeichnung [ <input checked="" type="checkbox"/> ] Stück-Auszeichnung	
Sollgewicht	1 kg
Minusfehler	max. 1.5 % gem. der Schweizerischen Mengenangabenverordnung vom 1. Januar 2020
Minusfehlergrenze 1	
Minusfehlergrenze 2	

### 21. Beilagen zu jeder Lieferung

Lieferschein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja [ ] Nein
	[ ] Ja [ ] Nein
	[ ] Ja [ ] Nein
	[ ] Ja [ ] Nein



**Produktbezeichnung:** Margherita Mozzarella Scheiben Kal. 50 mm

## 22. Bestätigung des Lieferanten

Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt. Es entspricht dem Schweizerischen Lebensmittelgesetz und den einschlägigen Folgeverordnungen. Es ist frei von Schadstoffen im Sinne der „Schweizerischen Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (FIV)“.

Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und/oder wurde nicht mittels gentechnisch veränderten Organismen hergestellt.

Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben muss vorgängig unaufgefordert mit dem Leiter Qualitätssicherung abgesprochen werden.

Hersteller:

Ort / Datum:

Stempel/Unterschrift:

Swiss Premium AG

Dietikon, 11.08.2022



## 23. Anhang 1: GVO-Variation

Mais	Raps
Tomaten	Weizen
Soja	Reis

## 24. Anhang 2: GVO-Zutaten

Kategorie	Beispiele, nicht abschliessend	Kategorie	Beispiele, nicht abschliessend
<b>Mais</b>	Maiskörner	<b>Soja</b>	Sojabohnen
	Maisgriess		Sojafasern
	Maismehl		Sojakleie
	Maistärke		Sojamehl
	Maltodextrin		Sojamilch
	Maiskeimöl		Sojaöl
<b>Weizen</b>	Weizenkörner		Tofu
	Weizendunst / Weizengriess	<b>Raps</b>	Rapsschrot
	Weizenmehl		Rapsöl
	Weizenstärke		
	Weizenkeimöl		

**Produktbezeichnung:** Margherita Mozzarella Scheiben Kal. 50 mm**25. Anhang 3: GVO-Pflanzenmaterial**

Komponenten (\*Komponenten: Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Aromen, carry-overs usw.), die aus GVO-Pflanzenmaterial hergestellt wurden (Beispiele nicht abschliessend).

Glucosesirup	Polydextrose
Aminosäuren	Sorbitol und andere Polyole
Ascorbinsäure	Spirituosen (Gin/Whiskey)
Cystein / Cystin	Zitronensäure
Dextrose	Zuckercouleur (E150)
Fructose	Sojalecithin
Malzessig/Malzessigdestillat	Tocopherol

**26. Anhang 4: GVO-Mikroorganismen / GVO-Enzyme**

Komponenten (Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Aromen, carry-over usw.), die unter Verwendung eines GVO-Mikroorganismus oder eines GVO-Enzyms hergestellt wurden (Beispiele, nicht abschliessend).

Vitamin B2
Vitamin B12
Käse, Molke, Molkenpulver, Laktose, Milcheiweiss, welches mit Hilfe von Chymosin hergestellt wurde
Xanthan
Zitronensäure
Glucosesirup, welcher aus Stärke mit einem GVO-Enzym hergestellt wurde