



Produktbezeichnung: Swiss Premium Mozzarella Trece

1. Identifikation

Produzent	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 (Mozzarella)	
Artikelbezeichnung	Trece di Mozzarella	
Artikel Nr.	240.155	
EAN Produkt	7640137011468	
EAN Gebinde	7640137011475	
Herstellverfahren	Erzeugnis aus Kuhmilch durch Labgerinnung	
Funktionsbeschreibung	Mozzarella für Apèro, Salat usw.	
Verarbeitung / Dosierung	beliebig	
Produktgebrauch	Mozzarella genussfertig, zum Direktgebrauch	
Gefahrenhinweis	Allergendeclaration	
Sensorische Beschreibung	Aussehen / Farbe	Oberfläche glatt, glänzend
	Geruch / Aroma	rein, harmonisch
	Geschmack	frisch
	Struktur / Textur	weich, fasrig, ausgeglichen feucht

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	28 Tage ab Produktionsdatum
Resthaltbarkeit bei Anlieferung	≥ 21 Tage

Produktbezeichnung: Swiss Premium Mozzarella Trece

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 ₂ 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: **Swiss Premium Mozzarella Trece**

7. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Enthält das Produkt Zutaten (gemäss Liste Anhang 1), bei denen GVO-Variationen bekannt sind?	[] Ja [X] Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Enthält das Produkt Zutaten aus GVO (gemäss Liste Anhang 2)?	[] Ja [X] 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 [X] 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 [X] Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Werden im Betrieb Rohstoffe, welche unter 7.1, 7.2, 7.3 oder 7.4 beschrieben sind, eingesetzt?	[] Ja [X] 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 [X] 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?	[X] Ja [] Nein

9. Label-Produkte

Bio-Label	[] Ja [X] Nein ([] Bio Knospe, [] EU-Bio, [])
Suisse Garantie	[X] Ja [] Nein
swissmilkgreen	[X] Ja [] Nein
Die entsprechenden Zertifikate sind beizulegen.	

Produktbezeichnung: Swiss Premium Mozzarella Trece**10. Nährwerte**

Kriterium	Einheit / 100g	Nennwert	Methode / Quelle
Energie	kJ	1070	
	kcal	257	
Protein	g	18	
Kohlenhydrate	g	< 1	
- davon Zucker (Mono- u. Disaccharide)	g	< 1	
Fett	g	18	
- davon gesättigt	g	11	
- davon einfach ungesättigt	g	5	
- davon mehrfach ungesättigt	g	0.5	
- davon Trans-Fettsäuren	g	0.4	
Nahrungsfasern	g	0	
Salz (NaCl)	g	0.6	
Natrium	g	0.24	
Alkohol (Ethanol)	g	0	

11. Chemische / physikalische Werte

Kriterium	Einheit / 100g	Sollwert	Methode / Quelle
Fettgehalt	%	18 (+/- 2)	butyrometisch nach SLMB
Wassergehalt	%	60 (+/- 3)	
Trockensubstanz	%	40 (+/- 3)	(103°/Gew.-K) nach SLMB
Salz	%	0.6 (+/- 0.3)	
Asche / Mineralstoffe	%	2 - 3	
pH-Wert		5.8 (+/- 0.2)	
Fett i.T.	%	45 (+/- 2)	rechnerisch

Produktbezeichnung: Swiss Premium Mozzarella Trece

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.	NN/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	[] Ja [X] Nein
Pasteurisieren	[X] Ja [] Nein > 72 °C mind. 15 Sekunden
Sterilisieren	[] Ja [X] Nein
Konservierungsmittel	[] Ja [X] Nein
Zusätze im Transportwasser	[] Ja [X] Nein
Abpacken unter Schutzatmosphäre	[] Ja [X] Nein
vakuumieren	[] Ja [X] Nein

Produktbezeichnung: Swiss Premium Mozzarella Trece

14. Verkaufseinheit

Art (Beutel, Schale, etc.)	Schale
Packungsmittel	PP
Breite [mm]	106
Länge [mm]	144
Höhe [mm]	53
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	0.450
Abtropfgewicht [kg]	0.200
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.025
Gewicht Total (Brutto) [kg]	ca. 0.475

15. Transporteinheit

Art (Beutel, Schale,)	Kartonkiste	
Packungsmittel	paraffinbeschichteter Wellkarton	
Breite [mm]	300	
Länge [mm]	400	
Höhe [mm]	120	
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	ca. 5.700	
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.230	
Gewicht Total (Brutto) [kg]	ca. 6.000	

16. Palettierung

Typ	Euro-Holz-Palette (Minimum)	Euro-Holz-Palette (Maximum)
Verkaufseinheit / Transporteinheit	12	12
Transporteinheiten / Lage	8	8
Lagen / Palette	5	9
Transporteinheiten / Palette	40	72
Verkaufseinheit / Palette	480	864
Höhe in cm	60	108
Netto-Gesamtgewicht Palette	ca. 228	ca. 410
Brutto-Gesamtgewicht mit Palette	ca. 261	ca. 453

Produktbezeichnung: Swiss Premium Mozzarella Trece

17. Etikettierung

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

18. Kennzeichnung des Produktes

Produkt-Bezeichnung	<input checked="" type="checkbox"/> Ja [] Nein
Lot-/ Chargen-Nr.	<input checked="" type="checkbox"/> Ja [] Nein
Gefahrenhinweis	[] Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Identifikation	<input checked="" type="checkbox"/> Ja [] Nein über LOT-Nummer

19. Codierung

"produziert am":	<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.":	<input checked="" type="checkbox"/> DDMM [] MM.JJJJ [] DD.MM.JJJJ

20. Gewichtsklassifizierung

<input checked="" type="checkbox"/> Gewicht-Auszeichnung [] Stück-Auszeichnung	
Sollgewicht	0.20 kg
Minusfehler	max. 4.5 % 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

Erstellt durch: Usys GmbH	Genehmigt durch: Herr M. Meier	Verteiler: QL / Verkauf	Version: 2	Datum: 14.01.2022
------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---------------	----------------------

Produktbezeichnung: Swiss Premium Mozzarella Trece

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, 14.01.2022



23. Anhang 1: GVO-Variation

Mais	Raps
Tomaten	Weizen
Soja	Reis

24. Anhang 2: GVO-Zutaten

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

Produktbezeichnung: Swiss Premium Mozzarella Trece**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