



Produktbezeichnung: **Mozzarella Napulé**

### 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)	Mozzarella (Schweizer Frischkäse)	
Artikelbezeichnung	Mozzarella Napulé 6 x 360 g	
Artikel Nr.	240.157	
EAN Produkt		
EAN Gebinde		
Herstellverfahren	Erzeugnis aus Kuhmilch durch Labgerinnung	
Funktionsbeschreibung	Mozzarella zum Schmelzen auf Pizza usw.	
Verarbeitung / Dosierung	beliebig	
Produktgebrauch	Mozzarella genussfertig, zum Direktgebrauch	
Gefahrenhinweis	Allergendeclaration	
Sensorische Beschreibung	Aussehen / Farbe	Kugel, Oberfläche glatt, glänzend
	Geruch / Aroma	rein, harmonisch
	Geschmack	milchig, 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	21 Tage ab Produktionsdatum
Resthaltbarkeit bei Anlieferung	> 12 Tage



**Produktbezeichnung: Mozzarella Napulé**

## 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:** **Mozzarella Napulé**

### 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: 4.0 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: Mozzarella Napulé**
**10. Nährwerte**

Kriterium	Einheit / 100g	Nennwert	Methode / Quelle
Energie	kJ	1100	
	kcal	262	
Protein	g	20	
Kohlenhydrate	g	1	
- davon Zucker (Mono- u. Disaccharide)	g	0.7	
Fett	g	20	
- davon gesättigt	g	12	
- 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	%	19 (+/- 2)	butyrometisch nach SLMB
Wassergehalt	%	60 (+/- 2)	
Trockensubstanz	%	40 (+/- 2)	(103°/Gew.-K) nach SLMB
Salz		0.6 (+/- 0.3)	
Asche / Mineralstoffe	%	2 - 3	
pH-Wert		5.8 (+/- 0.2)	
Fett i.T.	%	46 (+/- 3)	rechnerisch

**Produktbezeichnung:** **Mozzarella Napulé**

### 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

### 13. Keimreduzierende Verfahren

Verfahren		Zeit / Temperatur / Beschreibung
Blanchieren	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein	
Pasteurisieren	[ <b>X</b> ] Ja [ ] Nein	> 72 °C mind. 15 Sekunden
Sterilisieren	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein	
Konservierungsmittel	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein	
Zusätze im Transportwasser	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein	
Abpacken unter Schutzatmosphäre	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein	
vakuumieren	[ ] Ja [ <b>X</b> ] Nein	

**Produktbezeichnung: Mozzarella Napulé****14. Verkaufseinheit**

Art (Beutel, Schale, etc.)	Schale
Packungsmittel	PP-Schale, Folie PP
Breite [mm]	262
Länge [mm]	320
Höhe [mm]	80
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	ca. 3.600
Abtropfgewicht [kg]	2.160
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.090
Gewicht Total (Brutto) [kg]	ca. 3.700

**15. Transporteinheit**

Art (Beutel, Schale, ....)	Kartonkiste
Packungsmittel	parafinbeschichteter Wellkarton
Breite [mm]	400
Länge [mm]	600
Höhe [mm]	170
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	7.400
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.485
Gewicht Total (Brutto) [kg]	7.885

**16. Palettierung**

Typ	Holz-Palette
Verkaufseinheit / Transporteinheit	2
Transporteinheiten / Lage	4
Lagen / Palette	11
Transporteinheiten / Palette	44
Netto-Gesamtgewicht Palette	326 kg
Brutto-Gesamtgewicht ohne Palette	347 kg
Brutto-Gesamtgewicht mit Palette	368 kg

**Produktbezeichnung:** Mozzarella Napulé**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 <input type="checkbox"/> Nein
Los-/ Chargen-Nr.	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Gefahrenhinweis	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Identifikation	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein über Verbrauchsdatum ("zu verbrauchen bis")

**19. Codierung**

"zu verkaufen bis":	<input checked="" type="checkbox"/> DD.MM.JJ <input type="checkbox"/> MM.JJJJ <input type="checkbox"/> DD.MM.JJJJ
"zu verbrauchen bis":	<input checked="" type="checkbox"/> DD.MM.JJ <input type="checkbox"/> MM.JJJJ <input type="checkbox"/> DD.MM.JJJJ
Andere:	

**20. Gewichtsklassifizierung**

<input checked="" type="checkbox"/> Gewicht-Auszeichnung <input type="checkbox"/> Stück-Auszeichnung	
Sollgewicht	2.16 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 <input type="checkbox"/> Nein
	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

**Produktbezeichnung:** **Mozzarella Napulé**

## 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, 18.07.2023



## 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		Sojakeie
	Maisstärke		Sojamehl
	Maltodextrin		Sojamilch
	Maiskeimöl		Sojaöl
<b>Weizen</b>	Weizenkörner		Tofu
	Weizendunst / Weizengriess	<b>Raps</b>	Rapsschrot
	Weizenmehl		Rapsöl
	Weizenstärke		
	Weizenkeimöl		

**Produktbezeichnung: Mozzarella Napulé****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