



Produktbezeichnung: Swiss Premium Burratine cremose 20 x 50 g (2er Karton)

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	Burratine cremose 20 x 50 g ohne Köpfchen	
Artikel Nr.	240.510	
EAN Produkt	7640137011550	
EAN Gebinde	7640137011642	
Herstellverfahren	Erzeugnis aus Kuhmilch durch Labgerinnung, mit Mozzarella-Rahmfüllung	
Funktionsbeschreibung	Mozzarella für Apèro, Salat, auf der Pizza usw.	
Verarbeitung / Dosierung	beliebig	
Produktgebrauch	Mozzarella genussfertig, zum Direktgebrauch	
Gefahrenhinweis	Allergendeklaration	
Sensorische Beschreibung	Aussehen / Farbe	Oberfläche: glatt, glänzend, dünne Haut, weiss Füllung: dünne Mozzarellafäden, cremig, weiss
	Geruch / Aroma	rein, harmonisch
	Geschmack	frisch, rahmig
	Struktur / Textur	Haut: weich, geschmeidig Füllung: dünne Mozzarellafäden, cremig, leicht fließend

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	≥ 16 Tage

Erstellt durch: Usys GmbH	Genehmigt durch: Herr M. Meier	Verteiler: QL / Verkauf	Version: 3	Datum: 08.03.2024
------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---------------	----------------------



Produktbezeichnung: Swiss Premium Burratine cremose 20 x 50 g (2er Karton)

4. Zutaten

Zusammensetzung nach LMV (Zutaten und Zusatzstoffe) in mengenmässig absteigender Reihenfolge inklusive E-Nummern.

Zutaten	Herkunftsland	%	E-Nr.
Schweizer Kuhmilch pasteurisiert	CH	68.270	
Schweizer Rahm UHT	CH	31.315	
Kochsalz, nicht jodiert	CH	0.400	
Zitronensäure (Säuerungsmittel)	A	0.014	E330
Lab microbiel	TR	0.001	

Sofern keine Angaben über Zusatzstoffe gemacht werden, wird garantiert, dass keine Zusatzstoffe zugesetzt sind und dass keine übertragenen Zusatzstoffe (carry-over) vorhanden sind.

Produktbezeichnung: **Swiss Premium Burratine cremose 20 x 50 g (2er Karton)**

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 Burratine cremose 20 x 50 g (2er Karton)**

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 Burratine cremose 20 x 50 g (2er Karton)**10. Nährwerte**

Kriterium	Einheit / 100g	Nennwert	Methode / Quelle
Energie	kJ	932	
	kcal	225	
Protein	g	13	
Kohlenhydrate	g	0.5	
- davon Zucker (Mono- u. Disaccharide)	g	0.5	
Fett	g	19	
- davon gesättigt	g	11	
- davon einfach ungesättigt	g	5	
- davon mehrfach ungesättigt	g	0.5	
- davon Trans-Fettsäuren	g		
Nahrungsfasern	g	0	
Salz (NaCl)	g	0.4	
Natrium	g	0.16	
Alkohol (Ethanol)	g	0	

11. Chemische / physikalische Werte

Kriterium	Einheit / 100g	Sollwert	Methode / Quelle
Fettgehalt	%	19 (+/- 2.5)	butyrometisch nach SLMB
Wassergehalt	%	65 (+/- 3)	
Trockensubstanz	%	35 (+/- 3)	(103°/Gew.-K) nach SLMB
Salz	%	0.40 (+/- 0.2)	
Asche / Mineralstoffe	%		
pH-Wert		6.0 (+/- 0.2)	
Fett i.T.	%	52 (+/- 2.5)	rechnerisch



Produktbezeichnung: Swiss Premium Burratine cremose 20 x 50 g (2er Karton)

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 Burratine cremose 20 x 50 g (2er Karton)

14. Verkaufseinheit

Art (Beutel, Schale, etc.)	Karton mit 2 Schalen
Packungsmittel	PP-Schale, Folie PP
Breite [mm]	262
Länge [mm]	320
Höhe [mm]	80
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	ca. 3.700
Abtropfgewicht [kg]	1.000
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.090
Gewicht Total (Brutto) [kg]	ca. 3.800

15. Transporteinheit

Art (Beutel, Schale,)	Kartonkiste	
Packungsmittel	Wellkarton	
Breite [mm]	400	
Länge [mm]	600	
Höhe [mm]	110	
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	ca. 7.600	
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.230	
Gewicht Total (Brutto) [kg]	ca. 7.830	

16. Palettierung

Typ	Euro-Holz-Palette	
CU / Transporteinheit	2	
Transporteinheiten / Lage	4	
Lagen / Palette	11	
Transporteinheiten / Palette	44	
CU / Palette	88	
Höhe in cm	140	
Netto-Gesamtgewicht Palette	ca. 345	
Brutto-Gesamtgewicht mit Palette	ca. 366	



Produktbezeichnung: Swiss Premium Burratine cremose 20 x 50 g (2er Karton)

17. Etikettierung

	Länge x Breite [mm]	Typ
Verkaufseinheit		Direktdruck
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 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"/> DD im Jahr [] MM.JJJJ [] DD.MM.JJJJ

20. Gewichtsklassifizierung

<input checked="" type="checkbox"/> Gewicht-Auszeichnung [] Stück-Auszeichnung	
Sollgewicht	1.000 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: **Swiss Premium Burratine cremose 20 x 50 g (2er Karton)**

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, 08.03.2024


Martin Meier

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 Burratine cremose 20 x 50 g (2er Karton)**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