



3217 Züger Tex Mex 750g

Adresse Lieferant

Züger Frischkäse AG

Industrie Haslen 9a
9245 Oberbüren

Tel.-Nr. 0041 (0) 71 955 98 77
Fax-Nr. 0041 (0) 71 955 98 74
Homepage www.frischkaese.ch

Kontakt

Verkauf Christoph Scherrer
Qualitätsmanagement Heike Kürschner
Email info@frischkaese.ch
Bewilligungsnummer CH 5767
Zertifizierung (GFSI) IFS Food Version 7
BRC Food Standard Version 8

Krisenkontaktdaten

Ansprechpartner 1 Züger Christof, CEO
0041 (0) 79 431 85 94
Ansprechpartner 2 Kürschner Heike, QMB
0041 (0) 78 635 11 61



Allgemeine Produktinformationen

Artikelnummer 3217
Bezeichnung Züger Tex Mex 750g
Sachbezeichnung Käsemischung hergestellt aus Mozzarella und Cheddar,
(Lebensmittelrecht: Schweiz) gerieben
Sachbezeichnung geriebener Käse hergestellt aus Mozzarella und Cheddar
(Lebensmittelrecht: EU)
Zolltarifnummer 0406.2090
Herstellungsland Schweiz
EAN CU 7640166797036
EAN TU 7640166797043

Haltbarkeit und Lagerung

Haltbarkeit ab Produktion 60 Tage
Garantierte Haltbarkeit bei Anlieferung 28 Tage
Haltbarkeit nach dem Öffnen 2 Tage
Transport- und Lagertemperatur von 3°C bis 8°C

Label



3217 Züger Tex Mex 750g

Zutaten (*)

Mozzarella Dreiviertelfett (**MILCH** (98,6%), Salz (1,2%), Milchsäurekulturen (0,2%),
 Säuerungsmittel: Citronensäure E330 (0,03%), Mikrobielles Lab (0,003%))
 (33%), Cheddar weiss Vollfett - Halbhartkäse (**MILCH** (98,2%)
 (Grossbritannien, Irland), Salz (1,8%) (Grossbritannien), Milchsäurekulturen
 (0.02%) (Dänemark), Mikrobielles Lab (0.02%) (Dänemark))
 (Grossbritannien, Irland) (33%), Cheddar rot Vollfett - Halbhartkäse (**MILCH**
 (98,2%) (Grossbritannien), Salz (enthält Natriumferrocyanid E535) (1,7%)
 (Irland), Mikrobielles Lab (0.03%) (Dänemark), Farbstoff: Carotin E160a
 (0,01%) (Dänemark), Milchsäurekulturen (0.01%) (Dänemark))
 (Grossbritannien, Irland) (32.2%), Kartoffelstärke (1.8%) (Dänemark).

Durchschnittliche Nährwerte (2) +20.07

100g enthalten

Energie	1470	kJ
Energie	352	kcal
Fett	29	g
davon gesättigte Fettsäuren	19	g
Kohlenhydrate	0	g
davon Zucker	0	g
Eiweiß	23	g
Salz	1.7	g

Allergene

Gemäss Lebensmittelkennzeichnungsverordnung sind folgende Allergene enthalten:

		laut Rezeptur enthalten		Im Herstellungsbetrieb vorhanden		Kreuzkontaminationen möglich	
		Ja	Nein	Ja	Nein	Ja	Nein
1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8	Hartschalenobst, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12	Schwefeldioxid und Sulfide >10mg/l oder 10mg/Kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



3217 Züger Tex Mex 750g

Sensorik

Aussehen, Farbe: elfenbeinfarbig bis leicht orange
Geruch: milchig, neutral bis mild säuerlich
Geschmack: leicht säuerlich, aromatisch, leicht salzig
Konsistenz, Textur: kompakt

Chemisch/Physikalische Merkmale

Parameter	Sollwert	Einheit	Prüfintervall	Labor	Methode	
Trockenmasse	60.3	± 2	%	je Charge	intern	NIR
Fettgehalt	29.0	± 1.5	%	je Charge	intern	NIR
Fett i.Tr.	47	mind.	%	je Charge	intern	berechnet
Wff-Gehalt	55.9	± 2	%	je Charge	intern	berechnet
Salzgehalt	1.7	± 0.2	%	je Charge	intern	potentiometrisch
Natriumgehalt	0.68	-	%	je Charge	intern	berechnet

Mikrobiologische Merkmale bei Anlieferung

Parameter	Grenzwert	Einheit	Prüfintervall	Labor
Listeria monocytogenes	n.n.	/ 25 g	Monitoring	extern
Salmonella ssp.	n.n.	/ 25 g	Monitoring	extern
koagulasepositive Staphylokokken	< 100	KbE/g	Monitoring	extern
Enterobacteriaceae	< 1'000	KbE/g	Monitoring	intern
E.Coli	< 100	KbE/g	Monitoring	intern
Hefen	< 100	KbE/g	Monitoring	intern
Schimmel	< 100	KbE/g	Monitoring	intern

Ernährungsinformationen

	Ja	Nein	
Hergestellt ohne Lab aus Kälbermägen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Käse hergestellt mit ausschliesslich mikrobiellem Lab
ovo-lacto-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen, Eiern und Honig
ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern und Honig
lacto-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch und Honig
vegan-vegetabil	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten
glutenfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Enthält keine glutenhaltigen Zutaten

Herstellung, Produktion und weitere Produktinformationen

Herstellungsbeschreibung	Käsungsprozess, Schneiden, Mischen, Abpackung
Wärmebehandlung	Pasteurisation (73°C/ >15sek.)
Verzehrhinweis	Zum sofortigen Verzehr geeignet
Schutzgasverpackung	Das Produkt wird unter Schutzatmosphäre verpackt: CO2:30% / N2:70% / O2:<1%
Das Produkt wird Metall detektiert	3 (mm) Fe/ 3 (mm) non-Fe/ 4 (mm) stainless steel



3217 Züger Tex Mex 750g

Palettisierung

Anzahl CU / TU	5
TU pro Lage	8
TU in der Höhe	13
TU pro Palette	104
Palettentyp	MTV EPAL Holz80x120

Verpackung des Produktes / CU

Alle Verpackungen entsprechen der jeweils gültigen Schweizer- sowie EU-Gesetzgebung

Von der Primärverpackung sind folgende Dokumente vorhanden:

- Konformitätserklärung mit Migrationswerten
- Spezifikation

ArtNr.	Verpackungstyp	Warengruppe	Material	kg pro PE
321702	Folie	WG Folien/Beutel	OPA, PE	0.01075

Verpackung der Transporteinheit / TU

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Warengruppe	Material	kg pro TU
900148	PU Tablett / Tray	WG Kartonstiege -box	Weillarton	0.20047

Formate CU / TU

		Länge (cm)	Breite (cm)	Höhe (cm)
CU	PO Beutel	21,50	21,00	2,50
TU	PU Tablett / Tray	39.40	29.70	11.90

Verpackungsgewicht

	Tara (kg)	Abtropf (kg)	Netto (kg)	Brutto (kg)
CU	0.0107	.	0.750	0.761
TU	0.2542	.	3.750	4.004

Nettogewicht Palette (kg)	390.000
Abtropfgewicht Palette (kg)	.
Bruttogewicht Palette (kg)	439.937

Produktbild CU



Produktbild TU



Palettisierung

1	2
3	4
5	6
7	8



3217 Züger Tex Mex 750g

Produktsicherheit und Fremdkörpermanagement

Im Unternehmen ist ein HACCP-Konzept auf Grundlage des Codex Alimentarius implementiert.

Es findet eine monatliche Glas-, Messer- und Hartplastikkontrolle in den verschiedenen Produktionsabteilungen statt.

Die Reinigung erfolgt weitgehend über ein CIP-System.

Die Rückverfolgbarkeit ist zu jedem Zeitpunkt über die Chargennummer oder das MHD gegeben.

Aufbau Chargennummer: 7-stellige Nummer: Produktionsjahr (z.B. 20 für 2020) und fortlaufende Nummer.

Rückstände und Kontaminanten

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis erfüllt die derzeit aktuellen Anforderungen der Verordnung (EDI) 817.021.23 und der VO (EG) 396/2005 über Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft. Weiterführend entspricht das Produkt den Anforderungen der VO (EG) 1881/2006 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Es finden halbjährliche Untersuchungen der Rohmilch in einem akkreditierten Labor der folgenden Parameter statt: halogenierte Lösungsmittel, Schwermetalle, Aflatoxin M1, Organochlor-Pestizide, Pyrethroide, polychlorierte Biphenyle, Dioxine und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle, quartäre Ammoniumverbindungen.

GVO

In diesem Produkt sind keine GVO-Erzeugnisse im Sinne von Abschnitt 6 der Verordnung (EDI) 817.02 über Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände enthalten. Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäss Artikel 12 der Verordnung (EG) 1829/2003 sowie der Verordnung (EG) 1830/2003.

Das Produkt enthält keine Zusatzstoffe, Enzyme oder Kulturen, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt werden.

Es findet jährlich eine PCR-Analyse zur Kontrolle der GVO-Freiheit statt.

Nanotechnologie

Das Produkt sowie das Verpackungsmaterial sind frei von nanotechnologischen Bestandteilen.

Bestrahlung

Wir bestätigen, dass unsere Produkte nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt werden und keine bestrahlten Zutaten enthalten. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe q der VO (EDI) 817.022.16 (LV) in Verbindung mit Anhang 2 Teil A Ziffer 3 LIV sowie Artikel 17 Absatz 5 in Verbindung mit Anhang 6 Ziffer 3 der VO (EG) 1169/2011 (LMIV).

Das Produkt entspricht in Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung allen gesetzlichen Bestimmungen des Schweizer Lebensmittelrechts, sowie der Gesetzgebung der Europäischen Gemeinschaft in den jeweils gültigen Fassungen.

Die gelieferten Produkte werden einer regelmässigen Qualitätskontrolle gemäss der festgelegten Produkt-Spezifikation unterzogen. Alle Angaben werden nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu gemacht.

Der Kunde verpflichtet sich, alle Mitteilungen streng vertraulich zu behandeln.

Die Einhaltung dieser Spezifikation wird durch regelmässige Qualitätskontrollen bestätigt und dokumentiert. Die Dokumente und Analysenzertifikate werden auf Verlangen zur Verfügung gestellt.

Züger Frischkäse AG

Oberbüren, Montag, 05.09.2022

- Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig -