

# Produktspezifikation

1	Artikel Nr. Lieferant	8055
	Artikelbezeichnung	Züger Bratbutter 2 kg SGA

### 2 Adresse Lieferant

Züger Frischkäse AG		
Industrie Haslen 9a		
CH-9245 Oberbüren		
TelNr.	0041 (0) 71 955 98 77	
Fax-Nr.	0041 (0) 71 955 98 74	
Homepage	www.frischkaese.ch	

Verantwortliche/r Verkauf	Christoph Scherrer	
Verantwortliche/r QM	Heike Kürschner	
Kontakt	info@frischkaese.ch	
Zertifizierung	BRC Food Standard Version 7	
Zertifizierungsstelle	Swiss TS	

# Adresse Hersteller (wenn nicht identisch mit Lieferant)

-			
-			
-			

TelNr.	
Fax-Nr.	
Homepage	

### 2.1 Produktzertifizierungen

	<del>_</del>
	Bio Suisse
	CH-Bio-VO/EU-Bio-VO
<b>y</b>	Suisse Garantie
<b>y</b>	Vegetarismus
<b>√</b>	Kosher
	Halal

2.2	Deklarierte Labels	
		Knospe-Logo
		EU-Bio-Logo
	<b>√</b>	Suisse Garantie-Logo
		Vegetarismus-Logo
		Kosher-Logo

### 3 Allgemeine Produkt Angaben

Produktbezeichnung	Züger Bratbutter 2 kg SGA
Sachbezeichnung nach LKV (Schweiz)	Eingesottene Butter
Sachbezeichnung nach derzeit gültigem EU-Lebensmittelrecht	Butterschmalz
Sachbezeichnung sonstiges	-
Zolltarif Nummer	-
Ursprungsland	Schweiz
Bewilligungs-Nummer Hersteller / Identitätskennzeichen	CH 5767

Halal-Logo

Produktbild	Verkaufseinheit	Handelseinheit
	Trainfire to the state of the s	

### 3.1 Haltbarkeit

Haltbarkeit ab Produktion	240	Tage
Garantierte Haltbarkeit bei Anlieferung	150	Tage
Haltbarkeit nach dem Öffnen	5	Tage

### 3.2 Lagerbediengung

Lagertemperatur °C	bei Umgebungstemperatur (20-25°C)	
Transporttemperatur °C	bei Umgebungstemperatur (20-25°C)	
Sonstige Lager- und Aufbewahrungshinweise	Vor Licht geschützt aufbewahren	



### Produktspezifikation

4	Zutaten, Zusatzstoffe	(in men	genmässig	absteigender	Reihenfolge)
---	-----------------------	---------	-----------	--------------	--------------

Zutaten (Rohstoffe, Zutaten, Zusatzstoffe)	E-Nummer	Herkunftsland	Anteil %
Butterschmelzfett	-	СН	100.00%
		Zwischensumme	100.00%
Hilfsstoffe, Enzyme, Kulturen	E-Nummer	Herkunftsland	Anteil %
		Total	100.00%

5	Allergene	
Э .	Alleigene	

5.1 Laut Lebensmittelkennzeichnung-Verordnung laut Rezeptur Im Herstellungs-Kreuzkontami-nation enthalten betrieb vorhanden möglich Ja Nein Ja Nein Ja Nein Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse **√ √ √** 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  $\sqrt{}$  $\sqrt{}$  $\sqrt{}$ **√ √ √** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse ✓ **✓ ✓** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **✓ ✓ ✓** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Lactose **√ √ √ ~** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse ✓ ✓ Hartschalenobst, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, **V V**  $\checkmark$ Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 1 1 1 **√ √ √** 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **√ √ √** 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse ✓ ✓ 12 Schwefeldioxid und Sulfide >10mg/I oder 10mg/Kg ✓ 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **V**  $\checkmark$  $\checkmark$ **✓ ✓ ✓** 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



# Produktspezifikation

5.2	ALBA Liste									
				laut Rezeptur enthalten		Im Herstellungs- betrieb vorhanden		Kreuzkontami-nation möglich		
					Ja	Nein	Ja	Nein	Ja	Nein
	1 Kuhmilchprotein				<b>✓</b>			✓		<b>✓</b>
	2 Lactose				✓			✓		<b>✓</b>
	3 Hühnerei					<b>V</b>		<b>✓</b>		<b>✓</b>
	4 Sojaprotein							✓ <b></b>		<b>✓</b>
	6 Gluten									<b>✓</b>
	7 Weizen					<u> </u>				<b>✓</b>
	8 Roggen					✓		<b>✓</b>		<b>✓</b>
	9 Rind					✓		V		✓
	10 Schwein					✓		<b>✓</b>		✓ ✓
	11 Huhn 12 Fisch					✓ ✓		✓ ✓		\[\sqrt{\sq}}\sqrt{\sq}}}}}}}}\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sq}}}}}}}}\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sq}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}
	13 Krebstiere					<b>✓</b>		7		<b>√</b>
	14 Mais					7		7		\[\sigma\]
	15 Kakao					7				\[\sigma\]
	17 Guarkernmehl					7				\[\sigma\]
	18 Nüsse								ГП	<u> </u>
	19 Nussöl									<b>□</b>
	20 Erdnuss									7
	22 Sesamsamen					7				<b>✓</b>
	24 Glutamat					<u> </u>		7		\[\sigma\]
	25 Sulfide (E220 bis E228)					<u></u>	<b>✓</b>			<b>✓</b>
	26 Koriander					<b>✓</b>		<b>V</b>		<b>V</b>
	27 Sellerie					<b>V</b>		<b>V</b>		<b>V</b>
	28 Karotte					<b>✓</b>		<b>V</b>		<b>✓</b>
	29 Lupine					<b>V</b>		<b>V</b>		<b>V</b>
	30 Senf					~		✓		<b>✓</b>
	31 Muscheln					<b>✓</b>		✓		<b>✓</b>
	32 Schnecken					<b>✓</b>		<b>V</b>		<b>✓</b>
	33 Tintenfisch					<b>✓</b>		✓		<b>✓</b>
6	Nährwertangaben (Big7)									
			W	ert	Ein	heit	Ber	echnet	Anal	ysiert
	Energie	kJ	36	94	kJ/1	L00g		<b>✓</b>		
	Energie	kcal	89	99	kcal	′100g		<b>V</b>		
	Fett		99	0.8	g/1	.00g				/
	davon gesättigte Fettsäuren		66	5.3		.00g				
	Kohlenhydrate		0.			.00g		<u> </u>		- 1
	davon Zucker		0.			.00g				7
	Protein		0.			.00g		<b>✓</b>		1
	Salz		0.			.00g				
	-				<i>O</i> ,	0			<u> </u>	
7	Produktspezifische Angaben									
7.1	Chemisch/Physikalische Merkmale									
	Parameter		Solly	wert	Einheit	Prüfvinte	erval	Labor	Met	hode
	Wassergehalt		0.1	± 0.1	%	je Char		intern	1	er Titration
	Fettgehalt		99.8	min.	%	je Char		intern		hnung
	retigeriali		33.0	111111.	70	je chai	gc	intern	Derec	illiulig
					-					



# Produktspezifikation

7.2	Mikrobiologische	Merkmale
-----	------------------	----------

Parameter	Grenzwert	Einheit	Prüfintervall	Labor	Methode
Listeria monocytogenes	n.n	/ 25g	Monitoring	extern	extern
Salmonella ssp.	n.n	/ 25g	Monitoring	extern	extern
koagulasepositive Staphylokokken	< 100	KbE/g	Monitoring	extern	extern
Enterobacertiaceae	< 1.000	KbE/g	je Charge	intern	SLMB
E.Coli	< 100	KbE/g	je Charge	intern	SLMB
Hefen	< 1.000	KbE/g	je Charge	intern	SLMB
Schimmel	< 1.000	KbE/g	je Charge	intern	SLMB

### 8 Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe	matt- bis goldgelb
Geruch	rein, nach Butter
Geschmack	rein, nach Butter
Konsistenz, Textur	flüssig, viskos
Schnitt / Grösse mm (circa)	-

# 9 Herstellung/Produktion und weitere Produktinformationen

Allgemeines

Wärmebehandlung	Pasteurisation (95°C / >15 sek.)
Herstellungsverfahren (Kurzbeschreibung)	Butter schmelzen, Zentrifugieren, Eindampfen, Abfüllung
Wird das Produkt unter Schutzatmosphäre verpackt?	nein
Verzehrhinweis	zum sofortigen Verzehr geeignet

Produktsicherheit	ja	nein	Bemerkung
Ist das Produkt in ein HACCP-Konzept integriert?	<b>✓</b>		
Ist die Rückverfolgbarkeit des Produktes in allen Stufen gewährleistet?	<b>✓</b>		
Anlagenreinigung	<b>V</b>		CIP Reinigung
Wird das Produkt auf Metall detektiert?		7	
Wird das Produkt gesiebt?		<b>4</b>	
Ist eine Überwachung der Glas- und Hartplastikteile, sowie der Messer an den Produktionsanalgen und deren Umgebung gegeben und wie wird diese Überwacht?	7		Monitoring durch Hygieneverantwortliche



# Produktspezifikation

					ја		
A u Le P	nforderungen der Schweizerischen Fremd- und In nd der Verordnung (EG)1881/2006 über Höchstge ebensmitteln und der Verordnung (EG) Nr. 396/20 estizidrückständen in oder auf Lebens- und Futter	dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis erfüllt die derzeit aktuellen erungen der Schweizerischen Fremd- und Inhaltstoffverordnung (VO(EDI)817.021.23) r Verordnung (EG)1881/2006 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in mitteln und der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Irückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln enisierte Lösungsmittel, Schwermetalle, Aflatoxin M1, OCP, Pyrethroide, PCB, Dioxine oxinähnliche PCB, QAV)					Halbjährliche Untersuchungen von Rohmilch
G	VO, Strahlung und Nanotechnologie				ja	nein	Bemerkung
	Vurde das Produkt aus gentechnisch veränderten en entechnisch veränderte Erzeugnisse im Herstellun	•	ū			<b>V</b>	
Is	et das Produkt garantiert frei von GVO?				<b>V</b>		
G N	Das Produkt entspricht Abschnitt 5 der Verordnung (EDI) 817.02 über Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände vom 23. November 2005 und dem Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 vom 22. September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.						
W	Verden PCR-Analysen durchgeführt, um die GVO-F	reiheit des	s Produkte	es zu bestätigen?	V		jährliche Analysen
	as Produkt sowie das Verpackungsmaterial ist frei estandteilen.	i von Nano	-technolo	gischen	V		
W	Vurde das Produkt mit ionisierenden Strahlen beh	andelt?				~	
<b>1</b> E	rnährungsinformationen	Ja	Nein				
Н	lergestellt <b>ohne</b> Lab aus Kälbermagen	<b>✓</b>		Käse hergestellt mit au	ısschliesslic	h mikrobiel	llem Lab.
0,	vo-lacto-vegetarisch	<b>✓</b>		Keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen, Eiern und Honig			
	- To lucto Vegetaristri			Milchbestandteilen, Ei	ern und Ho	nig	
0'	vo-vegetarisch		~	_			mit Ausnahme von Eiern und
			✓ □	Keine Zutaten tierische Honig	er Herkunft	enthalten,	mit Ausnahme von Eiern und mit Ausnahme von Milch und
la	vo-vegetarisch			Keine Zutaten tierische Honig Keine Zutaten tierische	er Herkunft er Herkunft	enthalten, enthalten,	
la ve	vo-vegetarisch acto-vegetarisch			Keine Zutaten tierische Honig Keine Zutaten tierische Honig	er Herkunft er Herkunft er Herkunft	enthalten, enthalten, enthalten	
la ve	vo-vegetarisch ecto-vegetarisch egan-vegetabil lutenfrei		<ul><li>✓</li></ul>	Keine Zutaten tierische Honig Keine Zutaten tierische Honig Keine Zutaten tierische	er Herkunft er Herkunft er Herkunft	enthalten, enthalten, enthalten	
la ve gl	vo-vegetarisch acto-vegetarisch egan-vegetabil lutenfrei eklaration / Identifikation des Produktes	ja	nein	Keine Zutaten tierische Honig Keine Zutaten tierische Honig Keine Zutaten tierische Enthält keine glutenha	er Herkunft er Herkunft er Herkunft	enthalten, enthalten, enthalten	mit Ausnahme von Milch und ja nein
la ve gl	vo-vegetarisch ecto-vegetarisch egan-vegetabil lutenfrei eklaration / Identifikation des Produktes dresse Produzent	ja	nein	Keine Zutaten tierische Honig Keine Zutaten tierische Honig Keine Zutaten tierische Enthält keine glutenha	er Herkunft er Herkunft er Herkunft	enthalten, enthalten, enthalten	mit Ausnahme von Milch und  ja nein
la ve gl	vo-vegetarisch  acto-vegetarisch  egan-vegetabil  lutenfrei  eklaration / Identifikation des Produktes  dresse Produzent  roduktionsdatum (codiert)	ja	nein	Keine Zutaten tierische Honig  Keine Zutaten tierische Honig  Keine Zutaten tierische Enthält keine glutenha  Nettogewicht  Abtropfgewicht	er Herkunft er Herkunft er Herkunft	enthalten, enthalten, enthalten	ja nein
la ve gl	vo-vegetarisch egan-vegetarisch lutenfrei eklaration / Identifikation des Produktes dresse Produzent roduktionsdatum (codiert)	ja	nein	Keine Zutaten tierische Honig Keine Zutaten tierische Honig Keine Zutaten tierische Enthält keine glutenha  Nettogewicht Abtropfgewicht Chargennummer	er Herkunft er Herkunft er Herkunft Itigen Zutat	enthalten, enthalten, enthalten enthalten	ja nein
la ve gl	vo-vegetarisch egan-vegetabil lutenfrei  eklaration / Identifikation des Produktes dresse Produzent roduktionsdatum (codiert) MHD ufbewahrungshinweis	ja	nein	Keine Zutaten tierische Honig  Keine Zutaten tierische Honig  Keine Zutaten tierische Enthält keine glutenha  Nettogewicht  Abtropfgewicht	er Herkunft er Herkunft er Herkunft Itigen Zutat	enthalten, enthalten, enthalten enthalten	ja nein
	vo-vegetarisch egan-vegetarisch lutenfrei eklaration / Identifikation des Produktes dresse Produzent roduktionsdatum (codiert)	ja	nein	Keine Zutaten tierische Honig Keine Zutaten tierische Honig Keine Zutaten tierische Enthält keine glutenha  Nettogewicht Abtropfgewicht Chargennummer	er Herkunft er Herkunft er Herkunft Itigen Zutat	enthalten, enthalten, enthalten enthalten	ja nein



### Produktspezifikation

### 11 Verpackungsinformationen

#### 11.1 Verpackungsangabe

Verpackungsart	Becher
Primärverpackung 1	Kunststoff-Becher
Primärverpackung 2	Kunststoff-Deckel
Primärverpackung 3	-
Sekundärverpackung	
Palette	EUR Palette Holz
andere	-

### 11.2 Palettisierung

CU pro TU	1
TU pro Lage	32
Lagen pro Palette	4
TU pro Palette	128

11.3	Verpackungsgewicht	Tara (kg)	Abtropf (kg)	Netto (kg)	Brutto (kg)
	CU	0.090	0.000	2.000	2.090
	ти	0.000	0.000	2.000	2.090

Nettogewicht Palette (kg)	256
Bruttogewicht Palette (kg)	268

11.4	Format	Länge (cm)	Breite (cm)	Höhe (cm)
	cu	17.0	17.0	16.0
	TU	17.0	17.0	16.0

### 12 Allgemeine Bedingungen

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-Spezifikationen unterzogen. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu gemacht.

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

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

Züger Frischkäse AG

Oberbüren, Freitag, 23. Juni 2017

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