

1	Artikel Nr. Lieferant	7017
	Artikelbezeichnung	Bio-VK Ricotta 1.5 kg

2 Adresse Lieferant

Züger Frischkäse AG	
Industrie Haslen 9a	
CH-9245 Oberbüren	
Tel.-Nr.	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)

-
-
-

Tel.-Nr.	
Fax-Nr.	
Homepage	

2.1 Produktzertifizierungen

<input checked="" type="checkbox"/>	Bio Suisse
<input checked="" type="checkbox"/>	CH-Bio-VO/EU-Bio-VO
<input checked="" type="checkbox"/>	Suisse Garantie
<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarismus
<input type="checkbox"/>	Kosher
<input type="checkbox"/>	Halal

2.2 Deklarierte Labels

<input checked="" type="checkbox"/>	Knospe-Logo
<input type="checkbox"/>	EU-Bio-Logo
<input type="checkbox"/>	Suisse Garantie-Logo
<input type="checkbox"/>	Vegetarismus-Logo
<input type="checkbox"/>	Kosher-Logo
<input type="checkbox"/>	Halal-Logo

3 Allgemeine Produkt Angaben

Produktbezeichnung	Bio-VK Ricotta 1.5 kg
Sachbezeichnung nach LKV (Schweiz)	Ricotta aus pasteurisierter Molke und pasteurisierter Milch, Vollfett
Sachbezeichnung nach derzeit gültigem EU-Lebensmittelrecht	Molkenkäse "Ricotta" aus pasteurisierter Molke und pasteurisierter Milch, Vollfettstufe
Sachbezeichnung sonstiges	-
Zolltarif Nummer	0406.1090
Ursprungsland	Schweiz
Bewilligungs-Nummer Hersteller / Identitätskennzeichen	CH 5767

Produktbild	Verkaufseinheit	Handelseinheit
		

3.1 Haltbarkeit

Haltbarkeit ab Produktion	45	Tage
Garantierte Haltbarkeit bei Anlieferung	24	Tage
Haltbarkeit nach dem Öffnen	2	Tage

3.2 Lagerbedingung

Lagertemperatur °C	gekühlt bei max. 6°C
--------------------	----------------------



Züger Frischkäse AG
Produktspezifikation

Transporttemperatur °C	gekühlt bei max. 6°C
Sonstige Lager- und Aufbewahrungshinweise	-

5.2 ALBA Liste

	laut Rezeptur enthalten		Im Herstellungs- betrieb vorhanden		Kreuzkontami-nation möglich	
	Ja	Nein	Ja	Nein	Ja	Nein
1 Kuhmilchprotein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2 Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3 Hühnerei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4 Sojaprotein	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6 Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7 Weizen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8 Roggen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9 Rind	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10 Schwein	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11 Huhn	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12 Fisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13 Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14 Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
15 Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
17 Guarkernmehl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
18 Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
19 Nussöl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
20 Erdnuss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
22 Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
24 Glutamat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
25 Sulfide (E220 bis E228)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
26 Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
27 Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
28 Karotte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
29 Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
30 Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
31 Muscheln	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
32 Schnecken	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
33 Tintenfisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

6 Nährwertangaben (Big7)

		Wert	Einheit	Berechnet	Analysiert
Energie	kJ	772	kJ/100g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Energie	kcal	186	kcal/100g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fett		13.5	g/100g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	davon gesättigte Fettsäuren	9.0	g/100g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kohlenhydrate		4.0	g/100g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	davon Zucker	4.0	g/100g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Protein		12.0	g/100g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salz		0.5	g/100g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
-				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7 Produktspezifische Angaben

7.1 Chemisch/Physikalische Merkmale

Parameter	Sollwert	Einheit	Prüfintervall	Labor	Methode
Trockenmasse	30.0	± 2	%	je Charge	intern NIR
Fettgehalt	13.5	± 1.5	%	je Charge	intern NIR
Fett i.Tr.	45.0	min.	%	je Charge	intern berechnet
wff	80.2	± 2	%	je Charge	intern berechnet
pH-Wert	5.9	± 0.2	-	je Charge	intern Potentiometrisch



Züger Frischkäse AG
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	Monitoring	intern	SLMB
E.Coli	< 100	KbE/g	Monitoring	intern	SLMB
Hefen	< 1.000	KbE/g	Monitoring	intern	SLMB
Schimmel	< 1.000	KbE/g	Monitoring	intern	SLMB

8 Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe	elfenbeinfarbig
Geruch	milchig
Geschmack	milchig
Konsistenz, Textur	stichfest
Schnitt / Grösse mm (circa)	-

9 Herstellung/Produktion und weitere Produktinformationen

Allgemeines

Wärmebehandlung	Pasteurisation (95°C / >15 sek.)
Herstellungsverfahren (Kurzbeschreibung)	Säurehitzegefällung, Aufkonzentration, 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?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ist die Rückverfolgbarkeit des Produktes in allen Stufen gewährleistet?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anlagenreinigung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CIP Reinigung
Wird das Produkt auf Metall detektiert?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Wird das Produkt gesiebt?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ist eine Überwachung der Glas- und Hartplastikteile, sowie der Messer an den Produktionsanlagen und deren Umgebung gegeben und wie wird diese überwacht?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Monitoring durch Hygieneverantwortliche



Züger Frischkäse AG
Produktspezifikation

Rückstände und Kontaminanten	ja	nein	Bemerkung
Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis erfüllt die derzeit aktuellen Anforderungen der Schweizerischen Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (VO(EDI)817.021.23) und der Verordnung (EG)1881/2006 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln (Halogenisierte Lösungsmittel, Schwermetalle, Aflatoxin M1, OCP, Pyrethroide, PCB, Dioxine und dioxinähnliche PCB, QAV)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Halbjährliche Untersuchungen von Rohmilch

GVO, Strahlung und Nanotechnologie	ja	nein	Bemerkung
Wurde das Produkt aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen oder werden gentechnisch veränderte Erzeugnisse im Herstellungsprozess verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ist das Produkt garantiert frei von GVO?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Werden PCR-Analysen durchgeführt, um die GVO-Freiheit des Produktes zu bestätigen?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	jährliche Analysen
Das Produkt sowie das Verpackungsmaterial ist frei von Nano-technologischen Bestandteilen.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wurde das Produkt mit ionisierenden Strahlen behandelt?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

9.1 Ernährungsinformationen	Ja	Nein	
Hergestellt ohne Lab aus Kälbermagen	<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.

10 Deklaration / Identifikation des Produktes	ja	nein	ja	nein
Adresse Produzent	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nettogewicht	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Produktionsdatum (codiert)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Abtropfgewicht	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
MHD	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Chargennummer	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Aufbewahrungshinweis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(7stellig: 16 = Produktionsjahr, 12345 = fortlaufende Nummer)	
EAN Code CU	7640101090178			
EAN Code TU	7640101096798			



11 Verpackungsinformationen

11.1 Verpackungsangabe

Verpackungsart	Schale
Primärverpackung 1	Kunststoff-Schale
Primärverpackung 2	Kunststoff-Folie
Primärverpackung 3	-
Sekundärverpackung	Karton
Palette	EUR Palette Holz
andere	-

11.2 Palettisierung

CU pro TU	2
TU pro Lage	8
Lagen pro Palette	10
TU pro Palette	80

11.3 Verpackungsgewicht

	Tara (kg)	Abtropf (kg)	Netto (kg)	Brutto (kg)
CU	0.042	0.000	1.500	1.542
TU	0.198	0.000	3.000	3.282

Nettogewicht Palette (kg)	240
Bruttogewicht Palette (kg)	262

11.4 Format

	Länge (cm)	Breite (cm)	Höhe (cm)
CU	19.8	19.8	10.4
TU	39.4	29.7	11.9

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, Montag, 26. Februar 2018

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