Züger Frischkäse AG

Produktspezifikation

1	**Artikel Nr. Lieferant**	**5110**
	Artikelbezeichnung	**Züger Mozzarella Bufala Kugel 125g SGA**

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

☐	Bio Suisse
☐	CH-Bio-VO/EU-Bio-VO
☑	Suisse Garantie
☑	Vegetarismus
☐	Kosher
☐	Halal

2.2 Deklarierte Labels

☐	Knospe-Logo
☐	EU-Bio-Logo
☑	Suisse Garantie-Logo
☑	Vegetarismus-Logo
☐	Kosher-Logo
☐	Halal-Logo

3 Allgemeine Produkt Angaben

Produktbezeichnung	Züger Mozzarella Bufala Kugel 125g SGA
Sachbezeichnung nach LKV (Schweiz)	Mozzarella aus thermisierter Büffelmilch, Vollfett
Sachbezeichnung nach derzeit gültigem EU-Lebensmittelrecht	Mozzarella aus thermisierter Büffelmilch, Rahmstufe
Sachbezeichnung sonstiges	-
Zolltarif Nummer	0406.1020
Ursprungsland	Schweiz
Bewilligungs-Nummer Hersteller / Identitätskennzeichen	CH 5767

Produktbild	*Verkaufseinheit*	*Handelseinheit*

3.1 Haltbarkeit

Haltbarkeit ab Produktion	32	Tage
Garantierte Haltbarkeit bei Anlieferung	20	Tage
Haltbarkeit nach dem Öffnen	2	Tage

3.2 Lagerbediengung

Lagertemperatur °C	gekühlt bei 3-8°C

Transporttemperatur °C	gekühlt bei 3-8°C
Sonstige Lager- und Aufbewahrungshinweise	-

4 Zutaten, Zusatzstoffe *(in mengenmässig absteigender Reihenfolge)*

Zutaten (Rohstoffe, Zutaten)	*E-Nummer*	*Herkunftsland*	*Anteil %*
Büffelmilch	-	CH	99.04%
Salz	-	FR	0.50%
		Zwischensumme	99.54%

Hilfsstoffe, Zusatzstoffe, Enzyme, Kulturen	*E-Nummer*	*Herkunftsland*	*Anteil %*
Kulturen	-	FR	0.45%
Mikrobielles Lab	-	FR	0.01%
		Total	100.00%

5 Allergene

5.1 Laut Lebensmittelkennzeichnung-Verordnung

		laut Rezeptur enthalten		Im Herstellungs-betrieb vorhanden		Kreuzkontami-nation möglich	
		Ja	Nein	Ja	Nein	Ja	Nein
1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☑	☐	☑	☐	☑
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☑	☐	☑	☐	☑
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☑	☐	☑	☐	☑
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☑	☐	☑	☐	☑
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☑	☐	☑	☐	☑
6	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Lactose	☑	☐	☑	☐	☐	☑
7	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☑	☐	☑	☐	☑
8	Hartschalenobst, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse , Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☑	☐	☑	☐	☑
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☑	☐	☑	☐	☑
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☑	☐	☑	☐	☑
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☑	☐	☑	☐	☑
12	Schwefeldioxid und Sulfide >10mg/l oder 10mg/Kg	☐	☑	☑	☐	☐	☑
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☑	☐	☑	☐	☑
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☑	☐	☑	☐	☑

5.2 ALBA Liste

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

6 Nährwertangaben (Big7)

		Wert	Einheit	Berechnet	Analysiert
Energie	kJ	1049	kJ/100g	☑	☐
Energie	kcal	253	kcal/100g	☑	☐
Fett		21.0	g/100g	☐	☑
davon gesättigte Fettsäuren		13.9	g/100g	☑	☐
Kohlenhydrate		1.0	g/100g	☑	☐
davon Zucker		1.0	g/100g	☑	☐
Protein		15.0	g/100g	☑	☐
Salz		0.5	g/100g	☐	☑
-				☐	☐

7 Produktspezifische Angaben

7.1 Chemisch/Physikalische Merkmale

Parameter	Sollwert		Einheit	Prüfvinterval	Labor	Methode
Trockenmasse	40.0	± 2	%	je Charge	intern	NIR
Fettgehalt	21.0	± 1.5	%	je Charge	intern	NIR
Fett i.Tr.	52.0	± 2	%	je Charge	intern	berechnet
wff	78.4	± 2	%	je Charge	intern	berechnet
Salzgehalt	0.5	± 0.2	%	je Charge	intern	Potentiometrisch
pH-Wert	5.2	± 0.2	-	je Charge	intern	Potentiometrisch

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
Enterobacteriaceae	< 1.000	KbE/g	je Charge	intern	SLMB
E.Coli	< 100	KbE/g	je Charge	intern	SLMB
Hefen	< 1.000	KbE/g	Monitoring	intern	SLMB
Schimmel	< 1.000	KbE/g	Monitoring	intern	SLMB

8 Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe	weiss bis leicht gelb, glatt, geschlossene Oberfläche
Geruch	milchig, neutral bis mild säuerlich
Geschmack	milchig, neutral bis mild säuerlich
Konsistenz, Textur	kompakt
Schnitt / Grösse mm (circa)	-

9 Herstellung/Produktion und weitere Produktinformationen

Allgemeines

Wärmebehandlung	Thermisierung (65°C /15-30 sek.)
Herstellungsverfahren (Kurzbeschreibung)	Käsungsprozess, Pastafillierung, Abpackung
Wird das Produkt unter Schutzatmosphäre verpackt?	ja (Co2: 30% / N2: 70% / O2: < 1%)
Verzehrhinweis	zum sofortigen Verzehr geeignet

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

Rückstände und Kontaminanten	ja	nein	Bemerkung
Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis erfüllt die derzeit aktuellen Anforderungen der Schweizerischen Fremd- und Inhaltstoffverordnung (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)	☑	☐	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?	☐	☑	
Ist das Produkt garantiert frei von GVO?	☑	☐	
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.	☑	☐	
Werden PCR-Analysen durchgeführt, um die GVO-Freiheit des Produktes zu bestätigen?	☑	☐	jährliche Analysen
Das Produkt sowie das Verpackungsmaterial ist frei von Nano-technologischen Bestandteilen.	☑	☐	
Wurde das Produkt mit ionisierenden Strahlen behandelt?	☐	☑	

9.1	Ernährungsinformationen	Ja	Nein	
	Hergestellt **ohne** Lab aus Kälbermagen	☑	☐	Käse hergestellt mit ausschliesslich mikrobiellem Lab.
	ovo-lacto-vegetarisch	☑	☐	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen, Eiern und Honig
	ovo-vegetarisch	☐	☑	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern und Honig
	lacto-vegetarisch	☑	☐	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch und Honig
	vegan-vegetabil	☐	☑	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten
	glutenfrei	☑	☐	Enthält keine glutenhaltigen Zutaten.

10	**Deklaration / Identifikation des Produktes**	ja	nein		ja	nein
	Adresse Produzent	☑	☐	Nettogewicht	☑	☐
	Produktionsdatum (codiert)	☑	☐	Abtropfgewicht	☑	☐
	MHD	☑	☐	Chargennummer	☑	☐
	Aufbewahrungshinweis	☑	☐	(7stellig: 16 = Produktionsjahr, 12345 = fortlaufende Nummer)		
	EAN Code CU	7640101099386				
	EAN Code TU	7640101099393				

11 Verpackungsinformationen

11.1 Verpackungsangabe

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

11.2 Palettisierung

CU pro TU	6
TU pro Lage	15
Lagen pro Palette	8
TU pro Palette	120

11.3 Verpackungsgewicht

	Tara (kg)	Abtropf (kg)	Netto (kg)	Brutto (kg)
CU	0.014	0.125	0.280	0.294
TU	0.088	0.750	1.680	1.852

Nettogewicht Palette (kg)	202
Bruttogewicht Palette (kg)	222

11.4 Format

	Länge (cm)	Breite (cm)	Höhe (cm)
CU	24.5	21.5	5.1
TU	26.0	24.2	10.0

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, Montag, 19. Februar 2018

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