



15004 Züger Bio MozzaVella Kugel 125g

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 15004
Bezeichnung Züger Bio MozzaVella Kugel 125g
Sachbezeichnung Pflanzliches Erzeugnis auf Basis von Mandel und Hafer
(Lebensmittelrecht: Schweiz)
Sachbezeichnung Pflanzliches Erzeugnis auf Basis von Mandel und Hafer
(Lebensmittelrecht: EU)
Zolltarifnummer 2106.9074
Herstellungsland Schweiz
EAN CU 7640166798453
EAN TU 7640166798460

Haltbarkeit und Lagerung

Haltbarkeit ab Produktion 50 Tage
Garantierte Haltbarkeit bei Anlieferung 30 Tage
Haltbarkeit nach dem Öffnen 2 Tage
Transport- und Lagertemperatur von 3°C bis 8°C

Label

Bio-EU (EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft)
V-Label vegan (zertifiziert und deklariert)



15004 Züger Bio MozzaVella Kugel 125g

Zutaten (*)

Wasser (Schweiz), Bio **MANDELMEHL** (13%) (Spanien, Vereinigte Staaten von Amerika), Bio Kokosfett (Indien, Sri Lanka), Bio Rapsöl (Niederlande), Bio fermentiertes Hafermehl glutenfrei (0.5%) (Europäische Union), Salz (Schweiz), Säuerungsmittel: Milchsäure E270; Verdickungsmittel: Bio Johannisbrotkernmehl E410, Xanthan E415, Natriumalginat E401.

Durchschnittliche Nährwerte (2) +23.01

100g enthalten

Energie	501	kJ
Energie	121	kcal
Fett	11	g
davon gesättigte Fettsäuren	0.8	g
Kohlenhydrate	3.2	g
davon Zucker	0	g
Eiweiß	2.3	g
Salz	1.0	g



15004 Züger Bio MozzaVella Kugel 125g

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Hartschalenobst, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>

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	< 1000	KbE/g	Monitoring	intern
E.Coli	< 100	KbE/g	Monitoring	intern
Hefen	< 1000	KbE/g	Monitoring	intern
Schimmel	< 1000	KbE/g	Monitoring	intern



15004 Züger Bio MozzaVella Kugel 125g

Sensorik

Aussehen, Farbe: weiss
Geruch: neutral bis mild nussig
Geschmack: mild, leicht salzig, leicht nach Mandel
Konsistenz, Textur: kompakt, cremig

Ernährungsinformationen

	Ja	Nein	
vegan-vegetabil	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten
glutenfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Enthält keine glutenhaltigen Zutaten

Herstellung, Produktion und weitere Produktinformationen

Herstellungsbeschrieb Herstellung Rohmasse, Erhitzung, Ausformung, Kühlen, Abpacken
Wärmebehandlung Erhitzung (>80°C / 15 min)
Verzehrhinweis Zum sofortigen Verzehr geeignet
Schutzgasverpackung Das Produkt wird unter Schutzatmosphäre verpackt:
 N2:100% / O2:<1%



15004 Züger Bio MozzaVella Kugel 125g

Palettisierung

Anzahl CU / TU	6
TU pro Lage	14
TU in der Höhe	17
TU pro Palette	238
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

Art.Nr.	Verpackungstyp	Warengruppe	Material	kg pro PE
150049	Folie	WG Folien/Beutel	OPA, PE	0.00340

Verpackung der Transporteinheit / TU

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Warengruppe	Material	kg pro TU
900256	PU Tablett / Tray	WG Kartonstiege -box		0.08543
900282	Palettenzwischenlage	WG Kartonstiege -box	Vollkarton	0.00000

Formate CU / TU

		Länge (cm)	Breite (cm)	Höhe (cm)
CU	PO Beutel	16,40	13,50	4,80
TU	PU Tablett / Tray	28.60	22.70	6.00

Verpackungsgewicht

	Tara (kg)	Abtropf (kg)	Netto (kg)	Brutto (kg)
CU	0.0034	0.125	0.200	0.203
TU	0.1058	0.750	1.200	1.306

Nettogewicht Palette (kg)	285.600
Abtropfgewicht Palette (kg)	178.500
Bruttogewicht Palette (kg)	334.282

Produktbild CU



Produktbild TU



Palettisierung

1	2	3
4	5	6
7		8
9	10	11
12	13	14



15004 Züger Bio MozzaVella Kugel 125g

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. 23 für 2023) 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) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

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.

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 den 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, Mittwoch, 12.07.2023

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