Formular / FOR2270

Produkte-Spezifikation EFSA Weisse Linie



Klassifizierung Version Freigabedatum Freigabe durch Status Seite

Produkte - Spezifikation

H&R Dose Vanille, 4 Liter

Produzent: Emmi Schweiz AG, Betrieb Ostermundigen

Milchstrasse 9, 3072 Ostermundigen

Artikel-Bezeichnung: H&R Dose Vanille, 4 Liter

Sachbezeichnung LMV: Doppelrahmeis mit Vanillearoma

Artikel-Nr.: Offen

Verkaufseinheit u. Verpackung: Dose 4000ml / 1950 g

Zutaten: Magermilch, Rahm, Glucosesirup, Traubenzucker, Zucker, Milcheiweiss,

Emulgator (E471), Stabilisatoren (E410, E407), Vanilleschotenpulver, Vanille

Extrakt, Aroma, Farbstoffe (E101, E160a).

Zusammensetzung in mengenmässig absteigender Reihenfolge (g/100g)

Komponenten (Sachbezeichnung)	Gattung (Zusatzstoffe)	Ursprungsland	E-Nr.	Anteil (%)
Magermilch		Schweiz		35.8
Rahm mit 37% Milchfett		Schweiz		33.6
Glucosesirup		EU		12.0
Traubenzucker		EU		9.0
Zucker		EU / Schweiz		4.5
Milcheisweiss		Schweiz		4.3
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		E471	0.4
Stabilisatoren	Johannisbrotkernmehl, Carrageenan		E410, E407	0.2
Vanilleschotenpulver				<0.1
Vanilleextrakt				<0.1
Aromen				<0.1
Farbstoffe	Riboflavin, Beta-Carotin		E101, E160a	<0.1

Gentechnologie

X Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt. Zur Herstellung werden keine gentechnisch veränderten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt.

Allergene Inhaltsstoffe

Name	Ja	Nein	Name	Ja	Nein
Milch (einschliesslich Laktose)	Χ		Sulfite (ab 10 mg/kg)		Χ
Glutenhaltiges Getreide		Χ	Senf		Χ
Hartschalenobst		Χ	Sellerie		Χ
Erdnüsse		Χ	Fische		Χ
Sojabohnen		Χ	Krebstiere		Χ
Sesamsamen		Χ	Lupine		Χ
Eier		Χ	Weichtiere		Χ

FOR2270 / Produkte-Spezifikation EFSA Weisse Linie



	-			
Klassifizierung	Version	Freigabedatum	Seite	
Intern	3	01.11.2012	2/3	

Nährwerte	X pro 1	00 g	pro 100 ml
Energie	[kJ] [kcal]	1000 240	Weitere Angaben:
Eiweiss	[g]	4.2	
Kohlenhydrate davon Zucker	[g]	26 20	
Fett gesät. Fettsäuren	[g]	13 8	
Salz Nahrungsfasern	[g] [g]	0.1 0.2	(aus natürlich enthaltenem Natrium)

Mikrobiologische Kennzahlen

Untersuchungskriterien Toleranzwert Bemerkungen

Aerobe mesophile Fremdkeime KBE / ml <100'000 Enterobacteriaceen KBE / ml <10 KBE / ml < 100 Staphylokokkus aureus

Falls nichts anderes bemerkt, werden die Methoden gemäss Lebensmittelbuch Kap. 56 angewandt. Wird ein Toleranzwert überschritten, gilt die Ware im Wert vermindert. Als Grenzwerte gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Chemisch/physikalische Kennzahlen

Untersuchungskriterien Einheit Toleranzbereich Sollwertbereich

+/- 2% 42% Trockenmasse Fettgehalt 12.5% +/- 0.5%

Falls nichts anderes bemerkt, werden die Methoden gemäss Lebensmittelbuch angewandt, oder diese als Referenzmethoden herangezogen. Der Sollwert bezeichnet den Wert oder den Bereich,

in dem erfahrungsgemäss die Werte liegen.

Sensorik

Gefroren Beschreibung: Konsistenz / Textur: Cremig Geruch / Geschmack: Vanille

Fremdstoffe Toleranzwert Grenzwert

Pestizidrückstände: gemäss Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV)

FOR2270 / Produkte-Spezifikation EFSA Weisse Linie



Klassifizierung	Version	Freigabedatum	Seite	
Intern	3	01.11.2012	3/3	

1. Verpackung

Liefergebinde: 1 Dose und Deckel PP, Kartoneinleger, Seitenetikette

4 Dosen in einem Tray (Karton)

Telefon: 079/596 15 13

64 Tray je Palette

Einfüllmenge je Einheit: 4000ml / 1950g Lagerbedingungen: Bei mindestens -18°C

Haltbarkeit bei obgenannten Bedingungen: 730 Tage

Warenlos-Identifikation durch: Haltbarkeitsdatum

Wir bestätigen, dass unser Produkt sämtliche lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz erfüllt. Anpassungen wegen technischen Veränderungen nach Absprache.

Emmi Schweiz AG, Betrieb Ostermundigen Milchstrasse 9 3072 Ostermundigen

Datum der Erstellung: 20.12.17

Leiter QSL: Ismael Laibi Entwicklung: Roger Walliser