



## Produktspezifikation

Seite 1 von 10

**Produktbezeichnung:** Ricotta Margherita 1.5 kg

### 1. Identifikation

|                  |                                                                                  |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Produzent        | Swiss Premium AG                                                                 |
| Adresse          | Lerzenstrasse 19A, CH - 8953 Dietikon                                            |
| Kontaktperson:   | Martin Meier                                                                     |
| Telefon-Nr.:     | +41 (0)43 322 45 45                                                              |
| Telefax-Nr.:     | +41 (0)43 322 45 40                                                              |
| e-Mail           | info@swisspremiumag.com                                                          |
| Zertifizierungen | FSSC 22000, Suisse Garantie, Branchenstandard Nachhaltige Schweizer Milch (BNSM) |
| Andere           | Zulassungsnummer 5720 nach Milchqualitätsverordnung                              |

### 2. Produktbeschreibung

|                             |                                             |                  |
|-----------------------------|---------------------------------------------|------------------|
| Sachbezeichnung (gem. VLtH) | Ricotta                                     |                  |
| Artikelbezeichnung          | Ricotta Margherita 1.5 kg                   |                  |
| Artikel Nr.                 | 110054                                      |                  |
| EAN                         | 7640137010553                               |                  |
| Herstellverfahren           | Säure-Hitze-Fällung von Molkeneiweiss       |                  |
| Funktionsbeschreibung       | Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung         |                  |
| Verarbeitung / Dosierung    | beliebig                                    |                  |
| Produktgebrauch             | zur Weiterverarbeitung, bedingt genussfähig |                  |
| Gefahrenhinweis             | Allergendeclaration                         |                  |
| Sensorische Beschreibung    | Aussehen / Farbe                            | weiss            |
|                             | Geruch / Aroma                              | rein, harmonisch |
|                             | Geschmack                                   | frisch           |
|                             | Struktur / Textur                           | trocken, pastös  |
| Weitere Angaben             |                                             |                  |

### 3. Lagerung, Transport, Haltbarkeit

|                                 |                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Transportbedingungen            | <input type="checkbox"/> tiefgekühlt (-18°C) <input checked="" type="checkbox"/> gekühlt ( $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ) <input type="checkbox"/> Normaltemperatur |
| Lagerbedingungen                | <input type="checkbox"/> tiefgekühlt (-18°C) <input checked="" type="checkbox"/> gekühlt ( $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ) <input type="checkbox"/> Normaltemperatur |
| Haltbarkeit                     | 26 Tage ab Produktionsdatum                                                                                                                                     |
| Resthaltbarkeit bei Anlieferung | > 21 Tage                                                                                                                                                       |
| Haltbarkeit im Anbruch          | keine                                                                                                                                                           |

Erstellt durch:  
Usys GmbH

Genehmigt durch:  
Herr M. Meier

Verteiler:  
QL / Verkauf

Version:  
10

Datum:  
30.03.2023



## Produktspezifikation

Seite 2 von 10

Produktbezeichnung:

Ricotta Margherita 1.5 kg

### 4. Zutaten

Zusammensetzung nach LIV (Zutaten und Zusatzstoffe) in mengenmässig absteigender Reihenfolge inklusive E-Nummern.

| Zutaten                                          | Herkunftsland | E-Nr. |
|--------------------------------------------------|---------------|-------|
| pasteurisierte Molke aus Schweizer Kuhmilch      | CH            |       |
| pasteurisierte Magermilch aus Schweizer Kuhmilch | CH            |       |
| Molkenrahm aus Schweizer Kuhmilchmolke           | CH            |       |
| Zitronensäure (Säuerungsmittel)                  | EU            | E330  |
| Kochsalz nicht jodiert                           | CH            |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |
|                                                  |               |       |

Sofern keine Angaben über Zusatzstoffe gemacht werden, wird garantiert, dass keine Zusatzstoffe zugesetzt sind und dass keine übertragenen Zusatzstoffe (carry-over) vorhanden sind.

|                              |                                   |                            |                |                      |
|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|----------------|----------------------|
| Erstellt durch:<br>Usys GmbH | Genehmigt durch:<br>Herr M. Meier | Verteiler:<br>QL / Verkauf | Version:<br>10 | Datum:<br>30.03.2023 |
|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|----------------|----------------------|



## Produktspezifikation

Seite 3 von 10

Produktbezeichnung:

Ricotta Margherita 1.5 kg

### 5. Allergene und Lebensmittelintoleranzen

Enthält das Produkt Komponenten die allergische Reaktionen oder Lebensmittelintoleranzen hervorrufen können?

| Bezeichnung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Im Produkt vorhanden inkl. Kreuzkontam. >1g/kg                       | Im Betrieb vorhanden                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse<br>(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |
| Eier und Eiprodukte (auch Eilecithin)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Fische, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Krebs- und Krustentiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Sojabohnen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Nüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien)                                                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Sellerie, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Senf, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Erbsen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Sulfite (E220–E228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO <sub>2</sub> pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel                                                                                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Die obige Aufstellung wird durch die zuständigen Leiter geprüft, laufend aktualisiert und bestätigt. Änderungen werden der Swiss Premium AG unumgänglich mitgeteilt. Sofern keine Angaben über Allergene gemacht werden, garantiert der Produzent, dass keine Allergene zugesetzt sind und dass keine übertragenen Allergene (carry-over) vorhanden sind. |                                                                      |                                                                      |

### 6. Ernährungsinformation

Ist das Produkt geeignet für folgende Ernährungsweisen:

|                                                                      |                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Vegan (kein Fleisch, tierische Produkte, kein Honig)                 | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Ovo-lacto vegetarisch (wie Vegan, aber mit Eiern und Milchprodukten) | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Lacto vegetarisch (wie Vegan, aber mit Milchprodukten)               | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |
| Ovo vegetarisch (wie Vegan, aber mit Eiern)                          | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Pesco vegetarisch (wie Vegan, aber mit Fisch)                        | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Halal (gemäss Islamischem Recht)                                     | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Kosher (gemäss Jüdischem Recht)                                      | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |

|                              |                                   |                            |                |                      |
|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|----------------|----------------------|
| Erstellt durch:<br>Usys GmbH | Genehmigt durch:<br>Herr M. Meier | Verteiler:<br>QL / Verkauf | Version:<br>10 | Datum:<br>30.03.2023 |
|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|----------------|----------------------|

**Produktbezeichnung:**
**Ricotta Margherita 1.5 kg**

## 7. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

|                                                                                                                                                                      |                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Enthält das Produkt Zutaten (gemäss Liste Anhang 1), bei denen GVO-Variationen bekannt sind?                                                                         | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Wenn „Ja“, welche:                                                                                                                                                   |                                                                      |
| Enthält das Produkt Zutaten aus GVO (gemäss Liste Anhang 2)?                                                                                                         | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Wenn „Ja“, welche:                                                                                                                                                   |                                                                      |
| Falls Sie bei 7.1 "Ja" und bei 7.2 "Nein" angekreuzt haben: Wie ist sichergestellt, dass es sich bei der Zutat um nicht-GVO handelt?                                 |                                                                      |
| Enthält das Produkt Komponenten (gemäss Liste Anhang 3), die aus GVO-Pflanzenmaterial hergestellt wurden?                                                            | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Wenn „Ja“, welche:                                                                                                                                                   |                                                                      |
| Enthält das Produkt Komponenten (gemäss Liste Anhang 4), die unter Verwendung eines GVO-Mikroorganismus oder eines GVO-Enzyms hergestellt wurden?                    | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Wenn „Ja“, welche:                                                                                                                                                   |                                                                      |
| Werden im Betrieb Rohstoffe, welche unter 7.1, 7.2, 7.3 oder 7.4 beschrieben sind, eingesetzt?                                                                       | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Wenn „Ja“, welche:                                                                                                                                                   |                                                                      |
| Die obige Aufstellung wird durch die zuständigen Leiter geprüft, laufend aktualisiert und bestätigt. Änderungen werden der Swiss Premium AG unumgänglich mitgeteilt. |                                                                      |

## 8. Fremdkörperkontrolle

|                                                                                                                                                                                                                           |                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Wird das Produkt auf Metall detektiert?                                                                                                                                                                                   | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Wenn „Ja“, Sensitivität: <div style="margin-left: 40px;">           Kugeldurchmesser Eisen: 2.5 mm<br/>           Kugeldurchmesser Buntmetalle: 3 mm<br/>           Kugeldurchmesser Chromstahl V4AB: 4 mm         </div> |                                                                      |
| Wird das Produkt auf Fremdkörpern, Verschmutzungen und Ungeziefer untersucht?                                                                                                                                             | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |

## 9. Label-Produkte

|                                                 |                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bio-Label                                       | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein ([ <input type="checkbox"/> Bio Knospe, [ <input type="checkbox"/> EU-Bio, [ <input type="checkbox"/> ] ) |
| Suisse Garantie                                 | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein                                                                                                           |
| swissmilk green                                 | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein                                                                                                           |
| Die entsprechenden Zertifikate sind beizulegen. |                                                                                                                                                                                |



## Produktspezifikation

Seite 5 von 10

Produktbezeichnung:

Ricotta Margherita 1.5 kg

### 10. Nährwerte

| Kriterium                              | Einheit / 100g | Nennwert | Methode / Quelle |
|----------------------------------------|----------------|----------|------------------|
| Energie                                | kJ             | 610      |                  |
|                                        | kcal           | 145      |                  |
| Protein                                | g              | 11       |                  |
| Kohlenhydrate                          | g              | 2        |                  |
| - davon Zucker (Mono- u. Disaccharide) | g              | 2        |                  |
| Fett                                   | g              | 9.5      |                  |
| - davon gesättigt                      | g              | 6        |                  |
| - davon einfach ungesättigt            | g              |          |                  |
| - davon mehrfach ungesättigt           | g              |          |                  |
| - davon Trans-Fettsäuren               |                |          |                  |
| Nahrungsfasern                         | g              |          |                  |
| Salz (NaCl)                            | g              | < 0.2    |                  |
| Natrium                                | g              |          |                  |
| Alkohol (Ethanol)                      | g              |          |                  |

### 11. Chemische / physikalische Werte

| Kriterium             | Einheit / 100g | Sollwert    | Methode / Quelle        |
|-----------------------|----------------|-------------|-------------------------|
| Fettgehalt            | %              | 9.5 (+/- 2) | butyrometisch nach SLMB |
| Wassergehalt          | %              | 78 (+/- 2)  |                         |
| Trockensubstanz       | %              | 22 (+/- 2)  | (103°/Gew.-K) nach SLMB |
| aw-Wert               |                |             |                         |
| Asche / Mineralstoffe | %              |             |                         |
| pH-Wert               |                |             |                         |
| Fett i.T.             | %              | 42 (+/- 2)  | rechnerisch             |

Erstellt durch:  
Usys GmbH

Genehmigt durch:  
Herr M. Meier

Verteiler:  
QL / Verkauf

Version:  
10

Datum:  
30.03.2023



## Produktspezifikation

Seite 6 von 10

Produktbezeichnung:

Ricotta Margherita 1.5 kg

### 12. Mikrobiologische Werte

| Keimart                          | Einheit | Grenzwert | Methode / Quelle       |
|----------------------------------|---------|-----------|------------------------|
| Aerobe mesophile Keime           | KBE/g   |           | SLMB 1989              |
| Fremdkeime                       | KBE/g   |           | SLMB 2000 Kap. 56 E.3  |
| Enterobacteriaceae               | KBE/g   | < 100     | SLMB 2000 Kap. 56 E.2  |
| Hefen                            | KBE/g   | < 100     | SLMB 2000 Kap. 56 E.10 |
| Schimmelpilze                    | KBE/g   | < 100     | SLMB 1989              |
| Escherichia coli                 | KBE/g   |           | SLMB 2000 Kap. 56 E.3  |
| Koagulasepositive Staphylokokken | KBE/g   | < 100     | SLMB 2000 Kap. 56 E.6  |
| Salmonella spp.                  | /25g    | nn        | SLMB 2000 Kap. 56 E.20 |
| Bacillus cereus                  | KBE/g   |           | SLMB 2000 Kap. 56 E.8  |
| Clostridium perfringens          | KBE/g   |           | SLMB 2000 Kap. 56 E.7  |
| Listeria monocytogenes           | NN/25g  | nn        | SLMB 2000 Kap. 56 E.9  |
| Thermotolerante Campylobacter    | NN/25g  |           |                        |
|                                  |         |           |                        |
|                                  |         |           |                        |
|                                  |         |           |                        |
|                                  |         |           |                        |

### 13. Keimreduzierende Verfahren

| Verfahren                       | Zeit / Temperatur / Beschreibung            |
|---------------------------------|---------------------------------------------|
| Blanchieren                     | [ ] Ja [ X ] Nein                           |
| Pasteurisieren                  | [ X ] Ja [ ] Nein > 72 °C mind. 15 Sekunden |
| Sterilisieren                   | [ ] Ja [ X ] Nein                           |
| Konservierungsmittel            | [ ] Ja [ X ] Nein                           |
| Zusätze im Transportwasser      | [ ] Ja [ X ] Nein                           |
| Abpacken unter Schutzatmosphäre | [ ] Ja [ X ] Nein                           |

Erstellt durch:  
Usys GmbH

Genehmigt durch:  
Herr M. Meier

Verteiler:  
QL / Verkauf

Version:  
10

Datum:  
30.03.2023



## Produktspezifikation

Seite 7 von 10

**Produktbezeichnung:**

**Ricotta Margherita 1.5 kg**

### 14. Verkaufseinheit

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Art (Beutel, Schale, etc.)     | Schale rund                          |
| Packungsmittel                 | Schale PP; Folie PA aussen, PE innen |
| Durchmesser [mm]               | 200                                  |
| Länge [mm]                     |                                      |
| Höhe [mm]                      | 103                                  |
| Gewicht Inhalt (Netto) [kg]    | 1.5                                  |
| Abtropfgewicht [kg]            | 1.5                                  |
| Gewicht Verpackung (Tara) [kg] | 0.046                                |
| Gewicht Total (Brutto) [kg]    | 1.546                                |

### 15. Transporteinheit

|                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Art (Beutel, Schale, ....)     | Kartonkiste                     |
| Packungsmittel                 | parafinbeschichteter Wellkarton |
| Breite [mm]                    | 400                             |
| Länge [mm]                     | 600                             |
| Höhe [mm]                      | 170                             |
| Gewicht Inhalt (Netto) [kg]    | 6.184                           |
| Gewicht Verpackung (Tara) [kg] | 0.595                           |
| Gewicht Total (Brutto) [kg]    | 6.779                           |

### 16. Palettierung

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| Typ                                | Holzpalette |
| Verkaufseinheit / Transporteinheit | 4           |
| Transporteinheiten / Lage          | 4           |
| Lagen / Palette                    | 8           |
| Transporteinheiten / Palette       | 32          |
| Netto-Gesamtgewicht Palette        | 192 kg      |
| Brutto-Gesamtgewicht ohne Palette  | 217 kg      |
| Brutto-Gesamtgewicht mit Palette   | 238 kg      |

Erstellt durch:  
Usys GmbH

Genehmigt durch:  
Herr M. Meier

Verteiler:  
QL / Verkauf

Version:  
10

Datum:  
30.03.2023



## Produktspezifikation

Seite 8 von 10

Produktbezeichnung:

Ricotta Margherita 1.5 kg

### 17. Etikettierung

|                  | Länge x Breite [mm] | Typ            |
|------------------|---------------------|----------------|
| Verkaufseinheit  | 105 x 50 mm         | Papieretikette |
| Transporteinheit |                     |                |
| Palette          | 296 x 211 mm        | Papierblatt A4 |

### 18. Kennzeichnung des Produktes

|                     |                                                                      |                                        |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Produkt-Bezeichnung | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |                                        |
| Los-/ Chargen-Nr.   | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |                                        |
| Gefahrenhinweis     | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |                                        |
| Identifikation      | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | über Produktionsdatum (produziert am:) |

### 19. Codierung

|                       |                                                                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| "produziert am":      | <input checked="" type="checkbox"/> DD.MM.JJ <input type="checkbox"/> MM.JJJJ <input type="checkbox"/> DD.MM.JJJJ |
| "zu verbrauchen bis": | <input checked="" type="checkbox"/> DD.MM.JJ <input type="checkbox"/> MM.JJJJ <input type="checkbox"/> DD.MM.JJJJ |
| Andere:               |                                                                                                                   |

### 20. Gewichtsklassifizierung

|                                                                                                      |                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gewicht-Auszeichnung <input type="checkbox"/> Stück-Auszeichnung |                                                                                          |
| Sollgewicht                                                                                          | 1.5 kg                                                                                   |
| Minusfehler                                                                                          | max. 1.5% gem. der Schweizerischen Mengenangabenverordnung (MeAV), Stand 01. Januar 2020 |
| Minusfehlergrenze 1                                                                                  |                                                                                          |
| Minusfehlergrenze 2                                                                                  |                                                                                          |

### 21. Beilagen zu jeder Lieferung

|              |                                                                      |
|--------------|----------------------------------------------------------------------|
| Lieferschein | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |
|              | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein            |
|              | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein            |
|              | <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein            |

Erstellt durch:  
Usys GmbH

Genehmigt durch:  
Herr M. Meier

Verteiler:  
QL / Verkauf

Version:  
10

Datum:  
30.03.2023



## Produktspezifikation

Seite 9 von 10

Produktbezeichnung:

Ricotta Margherita 1.5 kg

### 22. Bestätigung des Lieferanten

Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt. Es entspricht dem Schweizerischen Lebensmittelgesetz und den einschlägigen Folgeverordnungen. Es ist frei von Schadstoffen im Sinne der „Schweizerischen Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (FIV)“.

Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und/oder wurde nicht mittels gentechnisch veränderten Organismen hergestellt.

Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben muss vorgängig unaufgefordert mit dem Leiter Qualitätssicherung abgesprochen werden.

Hersteller:

Ort / Datum:

Stempel/Unterschrift:

Swiss Premium AG

Dietikon, 30.03.2023

### 23. Anhang 1: GVO-Variation

|         |        |
|---------|--------|
| Mais    | Raps   |
| Tomaten | Weizen |
| Soja    | Reis   |

### 24. Anhang 2: GVO-Zutaten

| Kategorie     | Beispiele, nicht abschliessend | Kategorie   | Beispiele, nicht abschliessend |
|---------------|--------------------------------|-------------|--------------------------------|
| <b>Mais</b>   | Maiskörner                     | <b>Soja</b> | Sojabohnen                     |
|               | Maisgriess                     |             | Sojafasern                     |
|               | Maismehl                       |             | Sojakleie                      |
|               | Maisstärke                     |             | Sojamehl                       |
|               | Maltodextrin                   |             | Sojamilch                      |
|               | Maiskeimöl                     |             | Sojaöl                         |
| <b>Weizen</b> | Weizenkörner                   |             | Tofu                           |
|               | Weizendunst / Weizengriess     | <b>Raps</b> | Rapsschrot                     |
|               | Weizenmehl                     |             | Rapsöl                         |
|               | Weizenstärke                   |             |                                |
|               | Weizenkeimöl                   |             |                                |

Erstellt durch:  
Usys GmbH

Genehmigt durch:  
Herr M. Meier

Verteiler:  
QL / Verkauf

Version:  
10

Datum:  
30.03.2023

**Produktbezeichnung:**
**Ricotta Margherita 1.5 kg**

### 25. Anhang 3: GVO-Pflanzenmaterial

Komponenten (\*Komponenten: Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Aromen, carry-overs usw.), die aus GVO-Pflanzenmaterial hergestellt wurden (Beispiele nicht abschliessend).

|                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| Glucosesirup                 | Polydextrose                |
| Aminosäuren                  | Sorbitol und andere Polyole |
| Ascorbinsäure                | Spirituosen (Gin/Whiskey)   |
| Cystein / Cystin             | Zitronensäure               |
| Dextrose                     | Zuckercoleur (E150)         |
| Fructose                     | Sojalecithin                |
| Malzessig/Malzessigdestillat | Tocopherol                  |

### 26. Anhang 4: GVO-Mikroorganismen / GVO-Enzyme

Komponenten (Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Aromen, carry-over usw.), die unter Verwendung eines GVO-Mikroorganismus oder eines GVO-Enzyms hergestellt wurden (Beispiele, nicht abschliessend).

|                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vitamin B2                                                                                         |
| Vitamin B12                                                                                        |
| Käse, Molke, Molkenpulver, Laktose, Milcheiweiss, welches mit Hilfe von Chymosin hergestellt wurde |
| Xanthan                                                                                            |
| Zitronensäure                                                                                      |
| Glucosesirup, welcher aus Stärke mit einem GVO-Enzym hergestellt wurde                             |