



Produktspezifikation

Seite 1 von 10

Produktbezeichnung:

Divina Mozzarella Kugel 150 g

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, swissmilk green
Andere	Zulassungsnummer 5720 nach Milchqualitätsverordnung

2. Produktbeschreibung

Sachbezeichnung (gem. VLTH)	Schweizer Frischkäse	
Artikelbezeichnung	Divina Mozzarella Kugel 150 g	
Artikel Nr.	240.150	
EAN Produkt	7611203010050	
EAN Gebinde		
Herstellverfahren	Erzeugnis aus Kuhmilch durch Labgerinnung	
Funktionsbeschreibung	Mozzarella für Apéro, Salat usw.	
Verarbeitung / Dosierung	beliebig	
Produktgebrauch	Mozzarella genussfertig, zum Direktgebrauch	
Gefahrenhinweis	Allergendeklaration	
Sensorische Beschreibung	Aussehen / Farbe	Oberfläche glatt, glänzend
	Geruch / Aroma	rein, harmonisch
	Geschmack	frisch
	Struktur / Textur	weich, fesrig, ausgeglichen feucht

3. Lagerung, Transport, Haltbarkeit

Transportbedingungen	[] tiefgekühlt (-18°C) <input checked="" type="checkbox"/> gekühlt (≤5°C) [] Normaltemperatur
Lagerbedingungen	[] tiefgekühlt (-18°C) <input checked="" type="checkbox"/> gekühlt (≤5°C) [] Normaltemperatur
Haltbarkeit	32 Tage ab Produktionsdatum
Resthaltbarkeit bei Anlieferung	> 23 Tage
Haltbarkeit im Anbruch	

Erstellt durch: Usys GmbH	Genehmigt durch: Herr M. Meier	Verteiler: QL / Verkauf	Version: 6	Datum: 08.08.2022
------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---------------	----------------------



Produktspezifikation

Seite 2 von 10

Produktbezeichnung:

Divina Mozzarella Kugel 150 g

4. Zutaten

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

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



Produktspezifikation

Seite 3 von 10

Produktbezeichnung:

Divina Mozzarella Kugel 150 g

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 (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)	[] Ja [X] Nein	[] Ja [X] Nein
Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose)	[X] Ja [] Nein	[X] Ja [] Nein
Eier und Eiprodukte (auch Eilecithin)	[] Ja [X] Nein	[] Ja [X] Nein
Fische, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	[] Ja [X] Nein	[] Ja [X] Nein
Krebs- und Krustentiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	[] Ja [X] Nein	[] Ja [X] Nein
Sojabohnen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	[] Ja [X] Nein	[] Ja [X] Nein
Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	[] Ja [X] Nein	[] Ja [X] Nein
Nüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien)	[] Ja [X] Nein	[] Ja [X] Nein
Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	[] Ja [X] Nein	[] Ja [X] Nein
Sellerie, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	[] Ja [X] Nein	[] Ja [X] Nein
Senf, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	[] Ja [X] Nein	[] Ja [X] Nein
Erbsen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	[] Ja [X] Nein	[] Ja [X] Nein
Sulfite (E220–E228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO ₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	[] Ja [X] Nein	[] Ja [X] 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)	[] Ja [X] Nein
Ovo-lacto vegetarisch (wie Vegan, aber mit Eiern und Milchprodukten)	[] Ja [X] Nein
Lacto vegetarisch (wie Vegan, aber mit Milchprodukten)	[X] Ja [] Nein
Ovo vegetarisch (wie Vegan, aber mit Eiern)	[] Ja [X] Nein
Pesco vegetarisch (wie Vegan, aber mit Fisch)	[] Ja [X] Nein
Halal (gemäss Islamischen Recht)	[] Ja [X] Nein
Kosher (gemäss Jüdischem Recht)	[] Ja [X] Nein

Erstellt durch: Usys GmbH	Genehmigt durch: Herr M. Meier	Verteiler: QL / Verkauf	Version: 6	Datum: 08.08.2022
------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---------------	----------------------



Produktspezifikation

Seite 4 von 10

Produktbezeichnung:

Divina Mozzarella Kugel 150 g

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:	Kugeldurchmesser Eisen: 2.5 mm Kugeldurchmesser Buntmetalle: 3 mm Kugeldurchmesser Chromstahl V4AB: 4 mm
Wird das Produkt auf Fremdkörper, 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:

Divina Mozzarella Kugel 150 g

10. Nährwerte

Kriterium	Einheit / 100g	Nennwert	Methode / Quelle
Energie	kJ	1070	
	kcal	257	
Protein	g	18	
Kohlenhydrate	g	< 1	
- davon Zucker (Mono- u. Disaccharide)	g	< 1	
Fett	g	18	
- davon gesättigt	g	11	
- davon einfach ungesättigt	g	4	
- davon mehrfach ungesättigt	g	0.5	
- davon Trans-Fettsäuren	g	0.5	
Nahrungsfasern	g	0	
Salz (NaCl)	g	0.6	
Natrium	g	0.24	
Alkohol (Ethanol)	g	0	

11. Chemische / physikalische Werte

Kriterium	Einheit / 100g	Sollwert	Methode / Quelle
Fettgehalt	%	18 (+/- 2)	butyrometisch nach SLMB
Wassergehalt	%	61 (+/- 3)	
Trockensubstanz	%	39 (+/- 3)	(103°/Gew.-K) nach SLMB
Salz	%	0.6 (+/- 0.3)	
Asche / Mineralstoffe	%	2 - 3	
pH-Wert		5.8 (+/- 0.2)	
Fett i.T.	%	45 (+/- 2)	rechnerisch



Produktspezifikation

Seite 6 von 10

Produktbezeichnung:

Divina Mozzarella Kugel 150 g

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	< 1000	SLMB 2000 Kap. 56 E.2
Hefen	KBE/g	< 1000	SLMB 2000 Kap. 56 E.10
Schimmelpilze	KBE/g	< 100	SLMB 1989
Escherichia coli	KBE/g	< 100	SLMB 2000 Kap. 56 E.3
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	< 100	SLMB 2000 Kap. 56 E.6
Salmonella spp.	NN/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
vakuumieren	[] Ja [X] Nein



Produktspezifikation

Seite 7 von 10

Produktbezeichnung:

Divina Mozzarella Kugel 150 g

14. Verkaufseinheit

Art (Beutel, Schale, etc.)	Beutel
Packungsmittel	PA aussen, PE innen
Breite [mm]	150
Länge [mm]	158
Höhe [mm]	variabel
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	ca. 0.300
Abtropfgewicht [kg]	0.150
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.008
Gewicht Total (Brutto) [kg]	ca. 0.308

15. Transporteinheit

Art (Beutel, Schale,)	Kartonkiste
Packungsmittel	parafinbeschichteter Wellkarton
Breite [mm]	400
Länge [mm]	600
Höhe [mm]	100
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	ca. 12.32
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.395
Gewicht Total (Brutto) [kg]	ca. 12.715

16. Palettierung

Typ	Holz-Palette
Verkaufseinheit / Transporteinheit	40
Transporteinheiten / Lage	4
Lagen / Palette	8
Transporteinheiten / Palette	32
Netto-Gesamtgewicht Palette	394 kg
Brutto-Gesamtgewicht ohne Palette	407 kg
Brutto-Gesamtgewicht mit Palette	428 kg

Erstellt durch: Usys GmbH	Genehmigt durch: Herr M. Meier	Verteiler: QL / Verkauf	Version: 6	Datum: 08.08.2022
------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---------------	----------------------



Produktspezifikation

Seite 8 von 10

Produktbezeichnung:

Divina Mozzarella Kugel 150 g

17. Etikettierung

	Länge x Breite [mm]	Typ
Verkaufseinheit		
Transporteinheit		
Palette	296 x 211 mm	Papierblatt A4

18. Kennzeichnung des Produktes

Produkt-Bezeichnung	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Lot-/ Chargen-Nr.	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input 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 mit Zeit (produziert am:)

19. Codierung

"produziert am":	<input checked="" type="checkbox"/> DD.MM.JJ.hh.mm <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	0.15 kg
Minusfehler	max. 4.5 % gem. der Schweizerischen Mengenangabenverordnung vom 1. 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: 6	Datum: 08.08.2022
------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---------------	----------------------



Produktspezifikation

Seite 9 von 10

Produktbezeichnung:

Divina Mozzarella Kugel 150 g

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, 08.08.2022

23. Anhang 1: GVO-Variation

Mais	Raps
Tomaten	Weizen
Soja	Reis

24. Anhang 2: GVO-Zutaten

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

Erstellt durch: Usys GmbH	Genehmigt durch: Herr M. Meier	Verteiler: QL / Verkauf	Version: 6	Datum: 08.08.2022
------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---------------	----------------------



Produktspezifikation

Seite 10 von 10

Produktbezeichnung:

Divina Mozzarella Kugel 150 g

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	Zuckercouleur (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