



Produktspezifikation

Seite 1 von 10

Produktbezeichnung: Margherita Mozzarelline 1 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)	Schweizer Frischkäse	
Artikelbezeichnung	Margherita Mozzarelline 1 kg	
Artikel Nr.	113.152	
EAN Produkt	7640137010584	
Herstellverfahren	Erzeugnis aus Kuhmilch durch Labgerinnung	
Funktionsbeschreibung	Mozzarella für Apéro, Salat usw.	
Verarbeitung / Dosierung	beliebig	
Produktgebrauch	Mozzarella genussfertig, zum Direktgebrauch	
Gefahrenhinweis	Allergendeclaration	
Sensorische Beschreibung	Aussehen / Farbe	Oberfläche glatt, glänzend, weiss
	Geruch / Aroma	rein, harmonisch
	Geschmack	frisch
	Struktur / Textur	bissfest, fasrig, ausgeglichen feucht

3. Lagerung, Transport, Haltbarkeit

Transportbedingungen	☐ tiefgekühlt (-18°C) ☒ gekühlt ($\leq 5^{\circ}\text{C}$) ☐ Normaltemperatur		
Lagerbedingungen	☐ tiefgekühlt (-18°C) ☒ gekühlt ($\leq 5^{\circ}\text{C}$) ☐ Normaltemperatur		
Haltbarkeit	31 Tage ab Produktionsdatum		
Resthaltbarkeit bei Anlieferung	> 23 Tage		

Erstellt durch:
Usys GmbH

Genehmigt durch:
Herr M. Meier

Verteiler:
QL / Verkauf

Version:
12

Datum:
11.08.2022



Produktspezifikation

Seite 2 von 10

Produktbezeichnung:

Margherita Mozzarelline 1 kg

4. Zutaten

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

Zutaten	Herkunftsland	%	E-Nr.
Schweizer Kuhmilch pasteurisiert	CH	99.359	
Salz, nicht jodiert	CH	0.50	
Zitronensäure (Säuerungsmittel)	EU	0.13	E330
Lab microbiel	EU	0.01	
Milchsäurebakterien	EU	0.001	

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: Usys GmbH	Genehmigt durch: Herr M. Meier	Verteiler: QL / Verkauf	Version: 12	Datum: 11.08.2022
------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	----------------	----------------------

Produktbezeichnung:
Margherita Mozzarelline 1 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 (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)	☐ Ja ☒ Nein	☐ Ja ☒ Nein
Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose)	☒ Ja ☐ Nein	☒ Ja ☐ Nein
Eier und Eiprodukte (auch Eilecithin)	☐ Ja ☒ Nein	☐ Ja ☒ Nein
Fische, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Ja ☒ Nein	☐ Ja ☒ Nein
Krebs- und Krustentiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Ja ☒ Nein	☐ Ja ☒ Nein
Sojabohnen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Ja ☒ Nein	☐ Ja ☒ Nein
Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Ja ☒ Nein	☐ Ja ☒ Nein
Nüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien)	☐ Ja ☒ Nein	☐ Ja ☒ Nein
Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Ja ☒ Nein	☐ Ja ☒ Nein
Sellerie, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Ja ☒ Nein	☐ Ja ☒ Nein
Senf, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Ja ☒ Nein	☐ Ja ☒ Nein
Erbsen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Ja ☒ Nein	☐ Ja ☒ Nein
Sulfite (E220–E228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO ₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	☐ Ja ☒ Nein	☐ Ja ☒ 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 ☒ Nein
Ovo-lacto vegetarisch (wie Vegan, aber mit Eiern und Milchprodukten)	☐ Ja ☒ Nein
Lacto vegetarisch (wie Vegan, aber mit Milchprodukten)	☒ Ja ☐ Nein
Ovo vegetarisch (wie Vegan, aber mit Eiern)	☐ Ja ☒ Nein
Pesco vegetarisch (wie Vegan, aber mit Fisch)	☐ Ja ☒ Nein
Halal (gemäss Islamischem Recht)	☐ Ja ☒ Nein
Kosher (gemäss Jüdischem Recht)	☐ Ja ☒ Nein

Produktbezeichnung:
Margherita Mozzarelline 1 kg

7. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Enthält das Produkt Zutaten (gemäss Liste Anhang 1), bei denen GVO-Variationen bekannt sind?	☐ Ja ☒ Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Enthält das Produkt Zutaten aus GVO (gemäss Liste Anhang 2)?	☐ Ja ☒ 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?	☐ Ja ☒ Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Enthält das Produkt Komponenten (gemäss Liste Anhang 4), die unter Verwendung eines GVO-Mikroorganismus oder eines GVO-Enzyms hergestellt wurden?	☐ Ja ☒ Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Werden im Betrieb Rohstoffe, welche unter 7.1, 7.2, 7.3 oder 7.4 beschrieben sind, eingesetzt?	☐ Ja ☒ 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?	☐ Ja ☒ Nein
Wenn „Ja“, Sensitivität: Kugeldurchmesser Eisen: 2.5 mm Kugeldurchmesser Buntmetalle: 3 mm Kugeldurchmesser Chromstahl V4AB: 4.0 mm	
Wird das Produkt auf Fremdkörpern, Verschmutzungen und Ungeziefer untersucht?	☒ Ja ☐ Nein

9. Label-Produkte

Bio-Label	☐ Ja ☒ Nein ([☐ Bio Knospe, [☐ EU-Bio, [☐])
Suisse Garantie	☒ Ja ☐ Nein
swissmilk green	☒ Ja ☐ Nein
Die entsprechenden Zertifikate sind beizulegen.	



Produktspezifikation

Seite 5 von 10

Produktbezeichnung:

Margherita Mozzarelline 1 kg

10. Nährwerte

Kriterium	Einheit / 100g	Nennwert	Methode / Quelle
Energie	kJ	1050	
	kcal	257	
Protein	g	18	
Kohlenhydrate	g	2	
- davon Zucker (Mono- u. Disaccharide)	g	0.7	
Fett	g	19	
- davon gesättigt	g	12	
- davon einfach ungesättigt	g	5	
- 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	%	20 (+/- 4)	butyrometisch nach SLMB
Wassergehalt	%	60 (+/- 3)	
Trockensubstanz	%	40 (+/- 3)	(103°/Gew.-K) nach SLMB
Salz	%	0.6 (+/- 0.3)	
Asche / Mineralstoffe	%	2 (+/- 1)	
pH-Wert		5.8 (+/- 0.2)	
Fett i.T.	%	45 (+/- 2)	rechnerisch

Erstellt durch:
Usys GmbH

Genehmigt durch:
Herr M. Meier

Verteiler:
QL / Verkauf

Version:
12

Datum:
11.08.2022



Produktspezifikation

Seite 6 von 10

Produktbezeichnung:

Margherita Mozzarelline 1 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	< 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

Erstellt durch:
Usys GmbH

Genehmigt durch:
Herr M. Meier

Verteiler:
QL / Verkauf

Version:
12

Datum:
11.08.2022



Produktspezifikation

Seite 7 von 10

Produktbezeichnung:

Margherita Mozzarelline 1 kg

14. Verkaufseinheit

Art (Beutel, Schale, etc.)	Beutel
Packungsmittel	PA aussen, PE innen
Breite [mm]	245
Länge [mm]	270
Höhe [mm]	variabel
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	1.820
Abtropfgewicht [kg]	1.000
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.030
Gewicht Total (Brutto) [kg]	1.850

15. Transporteinheit

Art (Beutel, Schale,)	Kartonkiste
Packungsmittel	parafinbeschichteter Wellkarton
Breite [mm]	400
Länge [mm]	600
Höhe [mm]	110
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	7.4
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.395
Gewicht Total (Brutto) [kg]	7.795

16. Palettierung

Typ	Holz-Palette
Verkaufseinheit / Transporteinheit	4
Transporteinheiten / Lage	4
Lagen / Palette	11
Transporteinheiten / Palette	44
Netto-Gesamtgewicht Palette	320.300 kg
Brutto-Gesamtgewicht ohne Palette	343.000 kg
Brutto-Gesamtgewicht mit Palette	364.000 kg

Erstellt durch:
Usys GmbH

Genehmigt durch:
Herr M. Meier

Verteiler:
QL / Verkauf

Version:
12

Datum:
11.08.2022



Produktspezifikation

Seite 8 von 10

Produktbezeichnung: Margherita Mozzarelline 1 kg

17. Etikettierung

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

18. Kennzeichnung des Produktes

Produkt-Bezeichnung	☒ Ja ☐ Nein
Los-/ Chargen-Nr.	☒ Ja ☐ Nein
Gefahrenhinweis	☐ Ja ☒ Nein
Identifikation	☒ Ja ☐ Nein über LOT-Nummer

19. Codierung

"zu verkaufen bis:"	☒ DD.MM.JJ ☐ MM.JJJJ ☐ DD.MM.JJJJ
"zu verbrauchen bis:"	☒ DD.MM.JJ ☐ MM.JJJJ ☐ DD.MM.JJJJ
"LOT-Nr.":	☒ DDMM ☐ MM.JJJJ ☐ DD.MM.JJJJ

20. Gewichtsklassifizierung

☒ Gewicht-Auszeichnung ☐ Stück-Auszeichnung	
Sollgewicht	1.0 kg
Minusfehler	max. 1.5% gem. der Schweizerischen Mengenangabenverordnung (MeAV), Stand 01. Januar 2020
Minusfehlergrenze 1	
Minusfehlergrenze 2	

21. Beilagen zu jeder Lieferung

Lieferschein	☒ Ja ☐ Nein
	☐ Ja ☐ Nein
	☐ Ja ☐ Nein
	☐ Ja ☐ Nein

Erstellt durch:
Usys GmbH

Genehmigt durch:
Herr M. Meier

Verteiler:
QL / Verkauf

Version:
12

Datum:
11.08.2022



Produktspezifikation

Seite 9 von 10

Produktbezeichnung:

Margherita Mozzarelline 1 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, 11.08.2022

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		Tofu
	Weizendunst / Weizengriess	Raps	Rapsschrot
	Weizenmehl		Rapsöl
	Weizenstärke		
	Weizenkeimöl		

Erstellt durch:
Usys GmbH

Genehmigt durch:
Herr M. Meier

Verteiler:
QL / Verkauf

Version:
12

Datum:
11.08.2022

Produktbezeichnung:
Margherita Mozzarelline 1 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	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