

Produktspezifikation (Lieferant)

1. Allgemeine Deklarationsangaben

Artikelbezeichnung	
Sachbezeichnung nach LKV/Verkehrsbezeichnung	Helvetikuss
Obligatorische Zusatzangaben nach LKV	
Produktionsland / Region	Schweiz / Toggenburg
Markenname	

3. Zertifizierungen

Zertifizierungsart	ja x	wenn ja x, welche Art der Zertifizierung
Zertifizierung: ISO, FSSC, BRC, IFS, Q-Fromarte	x	Pro cert
Zertifizierung: AdR		
Zertifizierung: Suisse Garantie		
Zertifizierung: BIO	x	Pro cert
Zertifizierung: Berg-/Alpverordnung		
Zertifizierungsstelle		

Wir bitten Sie, uns jeweils die aktuelle Version zuzustellen.

4. Produktebeschreibung

4.1 Deklarationsangaben

Festigkeit	x	Bemerkung
Extrahartkäse		
Hartkäse		
Halbhartkäse	x	
Weichkäse		
andere:		

Milchart	x	Bemerkung
Kuhmilch	x	
Ziegenmilch		
Schafmilch		
andere		

Behandlungsart Fabrikationsmilch	x	Bemerkung
mit Rohmilch hergestellt	x	
aus Rohmilch hergestellt		
pasteurisiert		°C
thermisiert	65	°C
homogenisiert		

Produktspezifikation (Lieferant)

4.2 Beschreibung des Aussehens

Angebotsform	x	Bemerkung
Laib eckig		
Laib rund	x	

Format	min.	max.	Bemerkung
Länge (cm)			
Breite (cm)			
Höhe (cm)	6	10	
Durchmesser (cm)	23	27	

Gewicht	Sollwert	min.	max.	Bemerkung
Gewicht in kg	4.2	3.7	4.5	

	ja x	nein x	wenn ja x, Beschreibung
Laib Etikette	x		Helvetikuss Etikette , Kunststoff
Klebstoffe			

Käseoberfläche	
Oberflächenbeschaffenheit (beschreiben z. B. "geschmiert", "trocken")	
Oberflächenbehandlung (beschreiben z.B. "mit Sulze", "mit Wasser", "mit Kräutern" usw.)	Geschmiert mit Paprika für die rote Farbe
Einsatz Oberflächenmittel (beschreiben z.B. "Natamycin" usw.)	

4.3 weitere Angaben

Haltbarkeit		min.	max.	Bemerkung
Reifungszeit ab Produktion	Tage	90	180	
Haltbarkeit ab Prod. / Abpackdatum	Tage	1	60	
garantierte Restlaufzeit Eintreffen in Ihrem Haus	Tage	1	60	

Temperatur		Bemerkung
Lagertemperatur	5 °C	
Transporttemperatur	5 °C	

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen / Farbe	rote Käseschmiere
Geruch / Geschmack	vollmundig würzig
Textur / Konsistenz, Farbe	weichschnittiger Teig
Lochung	unregelmässige Rundlochung
Schmelzbarkeit	

6. Zusammensetzung und weitere obligatorische Angaben

6.1 Zutatenliste für konventionelle Produkte

Menge und Herkunft aller Zutaten und Zusatzstoffe des gelieferten Produktes angeben.

Bestandteil	%-Anteil	Herkunftsland	Falls Bestandteil pflanzlich, Pflanzenart angeben
Milch	99,5	CH	
Wasser	0,1	CH	
Lab	0,1	AT	
Kulturen	0,3	DE / IT	
Total	100%		

6.2 Weitere Angaben

Labart	ja x	nein x	Bemerkung
Kälbermagenlab	x		
Mikrobiell		x	
GVO		x	

Speisesalzinformationen	ja x	nein x	Bemerkung
Speisesalz jodiert		x	
Speisesalz jodfrei	x		

Produktspezifikation (Lieferant)

Speisesalz fluorhaltig		x	
Speisesalz fluorfrei	x		

6.3 Zutaten und Zusatzstoffe

Name	ja x	nein x	E-Nummer	Mengenangabe
Farbstoffe		x		
Antioxidationsmittel		x		
Konservierungsstoffe		x		
Emulgatoren		x		
Gelier-/Verdickungsmittel, Stabilisatoren		x		
Trennmittel		x		
Alkalien, Säuerungsmittel, Salze		x		
Aromen (künstliche, naturidentische, natürliche)		x		
Geschmacksverstärker		x		
Enzympräparate		x		
Überzugsmittel		x		
Weitere Zusatzstoffe		x		

7. Nährwertangaben

	Wert		Berechnet x	Bemerkungen
Energiewert	1400	kJ / 100g		
	340	kcal / 100g		

Protein	21	g
Kohlenhydrate	1.05	g
<i>davon</i>		
• Milchsäure	1.05	g
Fett	29	g
<i>davon</i>		
• gesättigte Fettsäuren	19	g
• einfach ungesättigt	7.5	g
• mehrfach ungesättigt	1.5	g
Ballaststoffe		g
Mineralstoffe	3.6	mg
Natrium	580	mg
Kochsalz	1.5	g

Produktspezifikation (Lieferant)

8. Allergene und Lebensmittelintoleranzen

	ja x	nein x	Spuren ja / nein	In welcher Zutat?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel) und daraus hergestellte Erzeugnisse Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Milch (inkl. Lactose) und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	x			
Eier und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Fische und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Hartschalennobst (Walnüsse, Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse,) Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschl. Selleriesalz) Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Senf Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Sulfit (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Lupinien und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		

Bitte geben Sie auch die vorhandenen Allergene in der nicht essbaren Käsepartie (Rinde) an

9. Gentechnik

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis erfüllt die aktuellen Anforderungen der EU und der Schweiz:

- EG Nr. 1829/2003 VO über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- EG Nr. 1830/2003 VO über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und über die Rückverfolgbarkeit von aus GMO hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln
- der schweizerischen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstanderverordnung, Art. 22 - Art. 25 vom 23. November 2005, in der jeweils aktuellen Fassung

9.1 Allgemeine Angaben

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	Sorte/ Ursprung
Wurde für die Produktion von tierischen Lebensmitteln gentechnisch veränderte Futtermittel bzw. Futtermittelzusätze eingesetzt?	Nein			
Wurde das Erzeugnis aus GMO hergestellt, oder enthält es Zutaten, Zusatzstoffe oder Aromen (inkl. Trägerstoffe), die aus GMO hergestellt wurden (unabhängig davon, ob das Erbgut nachweisbar ist oder nicht)?	Nein			
<i>Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit ist sichergestellt, dass alle Zutaten, die nicht unter "Ja" aufgeführt sind, aus konventionellem Ursprung (nicht GMO) stammen</i>				

9.2 Zusätzliche Angaben

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	Sorte/ Ursprung
Enthält das Erzeugnis Komponenten, die mit Hilfe von GMO (Mikroorganismen, Enzyme) hergestellt wurden, und nicht unter die Bestimmungen der oben genannten Verordnungen fallen (z.B. Verarbeitungshilfsstoffe, Vitamin B2)?	Nein			

10. Untersuchungen

10.1 Physikalische und Chemikalische Untersuchungen

	ja x	nein x	Bemerkung
Werte ermittelt durch akkreditiertes Labor	x		
Chemische Analyse	Wert	Einheit	Häufigkeit (z.B. 1 x per Woche)

Produktspezifikation (Lieferant)

Trockenmasse	590	g/kg	
Fett	280	g/kg	
Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.)	ca.53	%	
Wasser im fettfreien Käse (wff)	>58	%	
Weitere			

10.3 mikrobiologische Untersuchungen

	ja x	nein x	Bemerkung
Werte ermittelt durch akkreditiertes Labor			

mikrobiologische Werte	Toleranzwert	Grenzwert	Einheit
Koagulasepositive Staphylokokken	< 100	1'000	KbE/g
Escherichia coli	<10	100	KbE/g
Listeria monocytogenes	nn	nn	in 25g
Salmonella spp.	nn	nn	in 25g

* nn = nicht nachweisbar

Bitte aktuelle Prüfberichte regelmässig zustellen.

Monitoringprogramm	ja x	nein x
	x	

Was wird gemacht: 3 x jährlich Untersuchung

11. HACCP / Rückverfolgbarkeit

HACCP	ja x	nein x	Bemerkung
Durchläuft das Fertigprodukt einen Metalldetektor?		x	
Durchläuft das Fertigprodukt einen Fremdkörperdetektor?		x	
Was wird unternommen, um eine Fremdkörperkontamination im Produkt zu vermeiden?	QM Fromarte		
Ist für das Fertigprodukt ein HACCP-Konzept vorhanden?	x		
Sind für den Herstellungsprozess CCP's definiert worden?	x		
Welche CCP's?	siehe QM Fromarte		

Wie wird die Rückverfolgbarkeit sichergestellt?	ja x	nein x	Bemerkung
Chargen Code		x	
Chargen Code, wenn ja wie			
Produktionsdatum	x		
Mindesthaltbarkeitsdatum			

Produktspezifikation (Lieferant)

12. Verpackung			
Verpackungsart	ja x	nein x	Bemerkung
offen	x		
Primärverpackung			
Karton			
Folie			
andere (angeben welches Material)			
Liegen Spezifikationen und Konformitätserklärungen vor?			
Abmessung Primärverpackung		Einheit	
Länge		cm	
Breite		cm	
Höhe		cm	
Gewicht		g	
Sekundärverpackung			
Karton			
andere (angeben welches Material)			
Abmessung Sekundärverpackung		Einheit	
Länge		cm	
Breite		cm	
Höhe		cm	
Gewicht		g	

13. Logistik	
Bestelleinheit min. Menge	50 Laib (
Lieferzeit	2 Tag
Anzahl Karton bzw. Laibe / Paletten-Lage	
Anzahl Lagen pro Palette	
Anzahl Karton bzw. Laibe pro Palette	

Der Lieferant bestätigt, dass die Angaben in diesem Formular den tatsächlichen Gegebenheiten entsprechen und gewährleistet, dass die Produkte einschliesslich der Verpackung und der Deklaration am Tage der Lieferung den einschlägigen, jeweils aktuellen gesetzlichen Anforderungen der Schweiz bzw. der EU genügen. Jegliche Anpassungen oder Änderungen des in dieser Spezifikation beschriebenen Produktes müssen umgehend dem zuständigen Verantwortlichen der Firma Hardegger Käse schriftlich mitgeteilt werden.

Ausgefüllt von

Philipp Müller

Datum / Ort

17/01/2019