

<b>SPEZIFIKATION</b>		Datum/Version:	
		Archivierungsdauer:	
4. Produktion	Gilt ab: 10.10.2011	Formular 08.061	Version 1
<b>Betrieb:</b>  <b>Mountain Ice-Cream</b>		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler	

<b>Produkt Bezeichnung</b>	<b>Premium Rahm Glace</b>	Artikel-Nr. SAP
Sachbezeichnung LGV	Rahm Glace	Artikel-Nr. SAP
Produktionsland	Schweiz	Kontakt ek
Lieferant	Mountain Ice-Cream AG	Telefon 0337487160
Adresse	Gewerbestrasse 6a	Telefax 0337487161
PLZ / Ort	3770 Zweisimmen	E-Mail info@
Land	Schweiz	mountainicecream.ch

## Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

Alle Produkte Zutaten werden im SAP verwaltet und bei Bedarf auf die Etikette gedruckt. Aufgrund der Menge an verschiedenen Spezifikationen werden an dieser Stelle nur ein Beispiel je Produktgruppe aufgezeigt. Alle übrigen können im SAP eingesehen werden.

### Bsp: Panna di Montagna: (Grundspezifikation aller Rahmglaçen)

Bergmilch, Bergrahm, Magermilchpulver, Zucker, Traubenzucker, Bergbutter, Emulgator (E471), Verdickungsmittel (E407, E410)

*Alle Zutaten mit Angabe der E-Nummern. QUID-relevante Zutaten mit Mengenangabe. Bei Fetten, Ölen, Mehlen, Stärken, modifizierten Stärken sowie Zutaten tierischer Herkunft mit Angabe der genauen Bezeichnung. Beispiel: Pflanzliche Öle gehärtet (Kokosnuss).*

### Nährwerte (Mengen je 100g oder je 100ml)

Energie	[kJ]	Fett	[g]
	[kcal]	davon gesättigte Fettsäuren	[g]
Eiweiss	[g]	einfach ungesättigte Fettsäuren	[g]
Kohlenhydrate	[g]	mehrfach ungesättigte Fettsäuren	[g]
		Cholesterin	[mg]

### Allergene Inhaltsstoffe (gemäss LKV Anhang 1)

- |   |                                     |                                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Milch   | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Sellerie   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Glutenthaltiges Getreide  | <input type="checkbox"/> Soja       | <input type="checkbox"/> Senf       |
| <input type="checkbox"/> Eier   | <input type="checkbox"/> Erdnüsse   | <input type="checkbox"/> Lupine     |
| <input type="checkbox"/> Fische   | <input type="checkbox"/> Sesamsamen | <input type="checkbox"/> Weichtiere |
| <input type="checkbox"/> Nüsse wie Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien |                                     |                                     |

#### RAHMGLACE / JOGHURTGLACE

Enthält Milch (einschliesslich Laktose), ohne Eier, gluten frei.

#### CHOCOLATE CHIPS

Kann Spuren von Sojalecithin, Haselnüssen, Mandeln und Erdnüssen enthalten.

#### HASELNUSS ALBA / BACIO

Enthält Haselnüsse, kann Spuren anderer Nussarten und Soja enthalten.

#### PISTACHE & PISTACHE DELUXE

Enthält Pistazien, kann Spuren von anderen Nussarten enthalten und Soja enthalten.

#### WALNUSS

Enthält Walnüsse, kann Spuren anderer Nussarten und Soja enthalten.

#### ERDNUSS

Enthält Erdnüsse, kann Spuren anderer Nussarten und Soja enthalten.

Im Offenverkauf sind Verarbeitungsbedingt Spuren von allergenen Zutaten nicht vermeidbar.

<b>SPEZIFIKATION</b>		Datum/Version:	
		Archivierungsdauer:	
4. Produktion	Gilt ab: 10.10.2011	Formular 08.061	Version 1

### Sensorische Beschreibung

Aussehen / Farbe      sortenspezifisch  
Geruch / Geschmack    sortenspezifisch  
Konsistenz / Textur    cremig

### Gentechnologie

- Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt. Zur Herstellung werden keine gentechnisch veränderten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt.
- Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen. Einzelne Zutaten, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe wurden jedoch mittels gentechnologischer Verfahren hergestellt. Die Produkte enthalten jedoch kein gentechnisch modifiziertes Erbgut.
- Dieses Produkt kann gentechnisch veränderte Organismen oder Erbgut enthalten.
- Produkt wird mit Zertifikat für erfolgte Prüfung auf GVO-Kontamination geliefert.

Mikrobiologische Kennzahlen	Methode	Sollwerte	AZ*
Aerobe mesophile Keime			<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae			<input type="checkbox"/>
Escherichia coli			<input type="checkbox"/>
Hefen und Schimmelpilze			<input type="checkbox"/>
Koagulasepositive Staphylokokken			<input type="checkbox"/>
Salmonella			<input type="checkbox"/>
Listerien			<input type="checkbox"/>
Clostridium perfringens			<input type="checkbox"/>
Bacillus cereus			<input type="checkbox"/>

AZ\*: Jeder Lieferung wird ein Analysenzertifikat mit diesen Kennzahlen beigelegt.

Chemisch/physikalische Kennzahlen	Methode	Sollwerte	AZ*
Trockenmasse			<input type="checkbox"/>
Fettgehalt			<input type="checkbox"/>
Eiweissgehalt			<input type="checkbox"/>
Dichte			<input type="checkbox"/>

AZ\*: Jeder Lieferung wird ein Analysenzertifikat mit diesen Kennzahlen beigelegt.

### Rückstände / Kontaminationen (maximale Kontamination in mg/kg)

### Bestrahlung

- bestrahltes Produkt oder Produkt mit bestrahlten Zutaten

### Verpackung, Haltbarkeit, Lagerbedingungen

Liefergebinde                      150ml / 500ml / 900ml / 2000ml / 2500ml / 4000ml / 5000ml / 5500ml  
Menge je Einheit                    150ml 20 Stk. / 500 ml 8 Stück / 900ml 4 Stück  
Lagerbedingungen                    bei -18°C oder kälter lagern  
Haltbarkeit bei oben genannten    300 Tag  
Bedingungen  
Warenlos-Identifikation              Datum

### Auszeichnung

<b>SPEZIFIKATION</b>		Datum/Version:	
		Archivierungsdauer:	
4. Produktion	Gilt ab: 10.10.2011	Formular 08.061	Version 1

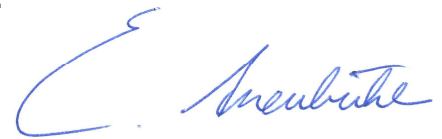
Das Produkt ist mit Produktbezeichnung, Lieferant, Artikel-Nr., Lot-Code, Identitätskennzeichen (bei Lebensmitteln tierischer Herkunft) und Haltbarkeitsdatum gekennzeichnet.

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz und ist frei von Fremdkörpern. Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben muss vorgängig und unaufgefordert mit dem Abnehmer abgesprochen werden. Weichen Lieferungen von den vereinbarten Spezifikationen ab, so werden diese unter Kostenfolge dem Lieferanten zurückgesandt.

**Ort und Datum:**

**Rechtsgültige Unterschrift Lieferant:**

Zweisimmen , 10.10.2011



<b>SPEZIFIKATION</b>		Datum/Version:	
		Archivierungsdauer:	
4. Produktion	Gilt ab: 10.10.2011	Formular 08.061	Version 1

<b>Produkt Bezeichnung</b>	<b>Premium Joghurt Glace</b>	Artikel-Nr. SAP
Sachbezeichnung LGV	Glace	Artikel-Nr. SAP
Produktionsland	Schweiz	Kontakt ek
Lieferant	Mountain Ice-Cream AG	Telefon 0337487160
Adresse	Gewerbestrasse 6a	Telefax 0337487161
PLZ / Ort	3770 Zweisimmen	E-Mail info@
Land	Schweiz	mountainicecream.ch

## Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

Alle Produkte Zutaten werden im SAP verwaltet und bei Bedarf auf die Etikette gedruckt. Aufgrund der Menge an verschiedenen Spezifikationen werden an dieser Stelle nur ein Beispiel je Produktgruppe aufgezeigt. Alle übrigen können im SAP eingesehen werden.

### Bsp: Joghurt Sauerrahm: (Grundspezifikation aller Joghurtglacen)

Bergmilch, Bergjogurt, Bergrahm, Zucker, Traubenzucker, Bergbutter, Magermilchpulver, Jogurtpulver, Zitronensäure, Emulgator (E471), Verdickungsmittel (E407, E410), Aroma

Alle Zutaten mit Angabe der E-Nummern. QUID-relevante Zutaten mit Mengenangabe. Bei Fetten, Ölen, Mehlen, Stärken, modifizierten Stärken sowie Zutaten tierischer Herkunft mit Angabe der genauen Bezeichnung. Beispiel: Pflanzliche Öle gehärtet (Kokosnuss).

### Nährwerte (Mengen je 100g oder je 100ml)

Energie	[kJ]	Fett	[g]
	[kcal]	davon gesättigte Fettsäuren	[g]
Eiweiss	[g]	einfach ungesättigte Fettsäuren	[g]
Kohlenhydrate	[g]	mehrfach ungesättigte Fettsäuren	[g]
		Cholesterin	[mg]

### Allergene Inhaltsstoffe (gemäss LKV Anhang 1)

- |   |                                     |                                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Milch   | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Sellerie   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide   | <input type="checkbox"/> Soja       | <input type="checkbox"/> Senf       |
| <input type="checkbox"/> Eier   | <input type="checkbox"/> Erdnüsse   | <input type="checkbox"/> Lupine     |
| <input type="checkbox"/> Fische   | <input type="checkbox"/> Sesamsamen | <input type="checkbox"/> Weichtiere |
| <input type="checkbox"/> Nüsse wie Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien |                                     |                                     |

### RAHMGLACE / JOGHURTGLACE

Enthält Milch (einschliesslich Laktose), ohne Eier, gluten frei.

Im Offenverkauf sind Verarbeitungsbedingt Spuren von allergenen Zutaten nicht vermeidbar.

### Sensorische Beschreibung

Aussehen / Farbe	sortenspezifisch
Geruch / Geschmack	sortenspezifisch
Konsistenz / Textur	cremig

### Gentechnologie

- Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt. Zur Herstellung werden keine gentechnisch veränderten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt.
- Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen. Einzelne Zutaten, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe wurden jedoch mittels gentechnologischen Verfahren hergestellt. Die Produkte enthalten jedoch kein gentechnisch modifiziertes Erbgut.

<b>SPEZIFIKATION</b>		Datum/Version:	
		Archivierungsdauer:	
4. Produktion	Gilt ab: 10.10.2011	Formular 08.061	Version 1

Dieses Produkt kann gentechnisch veränderte Organismen oder Erbgut enthalten.

Produkt wird mit Zertifikat für erfolgte Prüfung auf GVO-Kontamination geliefert.

<b>Mikrobiologische Kennzahlen</b>	Methode	Sollwerte	AZ*
Aerobe mesophile Keime			<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae			<input type="checkbox"/>
Escherichia coli			<input type="checkbox"/>
Hefen und Schimmelpilze			<input type="checkbox"/>
Koagulasepositive Staphylokokken			<input type="checkbox"/>
Salmonella			<input type="checkbox"/>
Listerien			<input type="checkbox"/>
Clostridium perfringens			<input type="checkbox"/>
Bacillus cereus			<input type="checkbox"/>

AZ\*: Jeder Lieferung wird ein Analysenzertifikat mit diesen Kennzahlen beigelegt.

<b>Chemisch/physikalische Kennzahlen</b>	Methode	Sollwerte	AZ*
Trockenmasse			<input type="checkbox"/>
Fettgehalt			<input type="checkbox"/>
Eiweissgehalt			<input type="checkbox"/>
Dichte			<input type="checkbox"/>

AZ\*: Jeder Lieferung wird ein Analysenzertifikat mit diesen Kennzahlen beigelegt.

**Rückstände / Kontaminationen** (maximale Kontamination in mg/kg)

**Bestrahlung**

bestrahltes Produkt oder Produkt mit bestrahlten Zutaten

**Verpackung, Haltbarkeit, Lagerbedingungen**

Liefergebinde	150ml / 500ml / 900ml / 2000ml / 2500ml / 4000ml / 5000ml / 5500ml
Menge je Einheit	150ml 20 Stk. / 500 ml 8 Stück / 900ml 4 Stück
Lagerbedingungen	bei -18°C oder kälter lagern
Haltbarkeit bei oben genannten Bedingungen	187 Tag
Warenlos-Identifikation	Datum

**Auszeichnung**


Das Produkt ist mit Produktbezeichnung, Lieferant, Artikel-Nr., Lot-Code, Identitätskennzeichen (bei Lebensmitteln tierischer Herkunft) und Haltbarkeitsdatum gekennzeichnet.

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz und ist frei von Fremdkörpern. Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben muss vorgängig und unaufgefordert mit dem Abnehmer abgesprochen werden. Weichen Lieferungen von den vereinbarten Spezifikationen ab, so werden diese unter Kostenfolge dem Lieferanten zurückgesandt.

**Ort und Datum:**

**Rechtsgültige Unterschrift Lieferant:**

Zweisimmen , 10.10.2011



<b>SPEZIFIKATION</b>		Datum/Version:	
		Archivierungsdauer:	
4. Produktion	Gilt ab: 10.10.2011	Formular 08.061	Version 1

<b>Produkt Bezeichnung</b>	<b>Premium Sorbet</b>	Artikel-Nr. SAP
Sachbezeichnung LGV	Sorbet	Artikel-Nr. SAP
Produktionsland	Schweiz	Kontakt ek
Lieferant	Mountain Ice-Cream AG	Telefon 0337487160
Adresse	Gewerbestrasse 6a	Telefax 0337487161
PLZ / Ort	3770 Zweisimmen	E-Mail info@
Land	Schweiz	mountainicecream.ch

## Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

Alle Produkte Zutaten werden im SAP verwaltet und bei Bedarf auf die Etikette gedruckt. Aufgrund der Menge an verschiedenen Spezifikationen werden an dieser Stelle nur ein Beispiel je Produktgruppe aufgezeigt. Alle übrigen können im SAP eingesehen werden.

### Bsp: Sorbet Birnen: (Grundspezifikation aller Sorbet)

Wasser, Birnen, Zucker, Traubenzucker, Zitronensaft, Malzzucker, Pflanzenfett, Emulgatoren (E471, E473), Verdickungsmittel (E401, E410)

*Alle Zutaten mit Angabe der E-Nummern. QUID-relevante Zutaten mit Mengenangabe. Bei Fetten, Ölen, Mehlen, Stärken, modifizierten Stärken sowie Zutaten tierischer Herkunft mit Angabe der genauen Bezeichnung. Beispiel: Pflanzliche Öle gehärtet (Kokosnuss).*

### Nährwerte (Mengen je 100g oder je 100ml)

Energie	[kJ]	Fett	[g]
	[kcal]	davon gesättigte Fettsäuren	[g]
Eiweiss	[g]	einfach ungesättigte Fettsäuren	[g]
Kohlenhydrate	[g]	mehrfach ungesättigte Fettsäuren	[g]
		Cholesterin	[mg]

### Allergene Inhaltsstoffe (gemäss LKV Anhang 1)

- |   |                                     |                                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Milch  | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Sellerie   |
| <input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide  | <input type="checkbox"/> Soja       | <input type="checkbox"/> Senf       |
| <input type="checkbox"/> Eier   | <input type="checkbox"/> Erdnüsse   | <input type="checkbox"/> Lupine     |
| <input type="checkbox"/> Fische   | <input type="checkbox"/> Sesamsamen | <input type="checkbox"/> Weichtiere |
| <input type="checkbox"/> Nüsse wie Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien |                                     |                                     |

### SORBET

Milcheiweissfrei, laktosefrei und glutenfrei

Im Offenverkauf sind Verarbeitungsbedingt Spuren von allergenen Zutaten nicht vermeidbar.

### Sensorische Beschreibung

Aussehen / Farbe	sortenspezifisch
Geruch / Geschmack	sortenspezifisch
Konsistenz / Textur	cremig

### Gentechnologie

- Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt. Zur Herstellung werden keine gentechnisch veränderten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt.
- Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen. Einzelne Zutaten, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe wurden jedoch mittels gentechnologischen Verfahren hergestellt. Die Produkte enthalten jedoch kein gentechnisch modifiziertes Erbgut.

<b>SPEZIFIKATION</b>		Datum/Version:	
		Archivierungsdauer:	
4. Produktion	Gilt ab: 10.10.2011	Formular 08.061	Version 1

Dieses Produkt kann gentechnisch veränderte Organismen oder Erbgut enthalten.

Produkt wird mit Zertifikat für erfolgte Prüfung auf GVO-Kontamination geliefert.

<b>Mikrobiologische Kennzahlen</b>	Methode	Sollwerte	AZ*
Aerobe mesophile Keime			<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae			<input type="checkbox"/>
Escherichia coli			<input type="checkbox"/>
Hefen und Schimmelpilze			<input type="checkbox"/>
Koagulasepositive Staphylokokken			<input type="checkbox"/>
Salmonella			<input type="checkbox"/>
Listerien			<input type="checkbox"/>
Clostridium perfringens			<input type="checkbox"/>
Bacillus cereus			<input type="checkbox"/>

AZ\*: Jeder Lieferung wird ein Analysenzertifikat mit diesen Kennzahlen beigelegt.

<b>Chemisch/physikalische Kennzahlen</b>	Methode	Sollwerte	AZ*
Trockenmasse			<input type="checkbox"/>
Fettgehalt			<input type="checkbox"/>
Eiweissgehalt			<input type="checkbox"/>
Dichte			<input type="checkbox"/>

AZ\*: Jeder Lieferung wird ein Analysenzertifikat mit diesen Kennzahlen beigelegt.

### **Rückstände / Kontaminationen** (maximale Kontamination in mg/kg)

#### **Bestrahlung**

bestrahltes Produkt oder Produkt mit bestrahlten Zutaten

#### **Verpackung, Haltbarkeit, Lagerbedingungen**

Liefergebinde	150ml / 500ml / 900ml / 2000ml / 2500ml / 4000ml / 5000ml / 5500ml
Menge je Einheit	150ml 20 Stk. / 500 ml 8 Stück / 900ml 4 Stück
Lagerbedingungen	bei -18°C oder kälter lagern
Haltbarkeit bei oben genannten Bedingungen	240 Tag
Warenlos-Identifikation	Datum

#### **Auszeichnung**

Das Produkt ist mit Produktbezeichnung, Lieferant, Artikel-Nr., Lot-Code, Identitätskennzeichen (bei Lebensmitteln tierischer Herkunft) und Haltbarkeitsdatum gekennzeichnet.

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz und ist frei von Fremdkörpern. Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben muss vorgängig und unaufgefordert mit dem Abnehmer abgesprochen werden. Weichen Lieferungen von den vereinbarten Spezifikationen ab, so werden diese unter Kostenfolge dem Lieferanten zurückgesandt.

**Ort und Datum:**

**Rechtsgültige Unterschrift Lieferant:**

Zweisimmen , 10.10.2011

