

4.4 Rahmglacé

Produktebeschreibung

Art. 23 Rahmeis

1 Rahmeis (Ice Cream, Rahmglacé) ist Speiseeis aus einer gefrorenen Mischung von Rahm, Milch und Zuckerarten. An Stelle von flüssigem Rahm oder Milch können auch Butter, Rahmpulver oder Milchpulver verwendet werden. Ergänzend können andere Milchprodukte zugegeben werden.

2 Rahmeis muss die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllen.

3 In Rahmeis dürfen keine Fette enthalten sein, die nicht von Zutaten stammen, die nach den Absätzen 1 und 2 erlaubt sind.

1. Rahmeis

a. Milchfettgehalt, wenn Zutaten zugegeben worden sind min. 6 Massenprozent

b. Milchfettgehalt, wenn keine Zutaten zugegeben worden sind min. 8 Massenprozent

c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent

Lagertemperatur: bei -18°C oder kälter

Haltbarkeit: MHD 240 Tage (bei Pistache delux 187 Tage)

Nährwertanalyse Rahmglacé Alpen-Caramel

Wassergehalt 54.7 g/100g

Trockenmasse 45.3 g/100g

Gesamtfett 7.4 g/100g

Eiweiss 3.5 g/100g

Kohlenhydrate 33 g/100g

CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Warenannahme	Listeria monocytogenes Samonellen und Eneobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin Hemmstoffe Fremdkörper	Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle
Lagerung	Listeria monocytogenes Samonellen und Eneobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin Hemmstoffe Fremdkörper	<5°C Rohmilch max. 24h <5°C Rohmilch max. 24h <5°C Rohmilch max. 24h Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle Milchsieb
Zugabe Trockenstoffe	Fremdkörper und Allergene (milchfremde)	Rohstoffspezifikation, Eingangskontrolle
Pasteurisation CCP	Fremdkörper Listeria monocytogenes Samonellen Staphylococcus aureus Bacillus cereus E. coli	Milchsieb Überwachung der Pasteurisation >75°C >15sec Überwachung der Pasteurisation >75°C >15sec Überwachung der Pasteurisation >75°C >15sec Überwachung der Pasteurisation >75°C >15sec
Homogenisieren oPRP3	Fremdkörper	Milchsieb bei Wanne und vor Homo
Anrühren Zugabe Fruchtzubereitung oPRP4	Toxinbildende Schimmelpilze Allergene (milchfremde)	Produktionsreihenfolge Rohstoffspezifikation
Freezen oPRP1/4	Allergene aerobe mesophile Keime E. coli	Produktionsreihenfolge, Spülung Desinfektion/Spülung Desinfektion/Spülung
Abfüllen oPRP2/4	Allergene (milchfremde) aerobe mesophile Keime E. coli	Produktionsreihenfolge, Spülung Desinfektion/Spülung Desinfektion/Spülung

4.5 Doppelrahmglacé

Produktebeschreibung

Art. 24 Doppelrahmeis

Doppelrahmeis ist Speiseeis, das nach den Vorschriften für Rahmeis hergestellt ist und die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllt.

2. Doppelrahmeis

a. Milchfettgehalt min. 12 Massenprozent

b. Gesamttrockenmasse min. 33 Massenprozent

Lagertemperatur: bei -18 °C oder kälter

Haltbarkeit: MHD 240 Tage

Nährwertanalyse Rahmglacé Double Crème & Meringues

Wassergehalt 57.6 g/100g

Trockenmasse 42.4 g/100g

Gesamtfett 12 g/100g

Eiweiss 3.8 g/100g

Kohlenhydrate 26 g/100g

CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Warenannahme	Listeria monocytogenes Samonellen und Eneobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin Hemmstoffe Fremdkörper	Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle
Lagerung	Listeria monocytogenes Samonellen und Eneobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin Hemmstoffe Fremdkörper	<5 °C Rohmilch max. 24h <5 °C Rohmilch max. 24h <5 °C Rohmilch max. 24h Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle Milchsieb
Zugabe Trockenstoffe	Fremdkörper und Allergene (milchfremde)	Rohstoffspezifikation, Eingangskontrolle
Pasteurisation CCP	Fremdkörper Listeria monocytogenes Samonellen Staphylococcus aureus Bacillus cereus E. coli	Milchsieb Überwachung der Pasteurisation >75 °C >15sec Überwachung der Pasteurisation >75 °C >15sec Überwachung der Pasteurisation >75 °C >15sec Überwachung der Pasteurisation >75 °C >15sec Überwachung der Pasteurisation >75 °C >15sec
Homogenisieren oPRP3	Fremdkörper	Milchsieb bei Wanne und vor Homo
Anrühren Zugabe Fruchtzubereitung oPRP4	Toxinbildende Schimmelpilze Allergene (milchfremde)	Produktionsreihenfolge Rohstoffspezifikation
Freezen oPRP1/4	Allergene aerobe mesophile Keime E. coli	Produktionsreihenfolge, Spülung Desinfektion/Spülung Desinfektion/Spülung
Abfüllen oPRP2/4	Allergene (milchfremde) aerobe mesophile Keime E. coli	Produktionsreihenfolge, Spülung Desinfektion/Spülung Desinfektion/Spülung

4.6 Joghurtglacé

Produktebeschreibung

Art. 22 Allgemeine Bestimmungen

- 1 Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung aus Milch, Milchprodukten, Trinkwasser, Zuckerarten, Eiprodukten, Früchten, Fruchtsäften, Pflanzenfetten oder aus Mischungen nach Artikel 30.
- 2 Zugaben wie Nüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Obstkonserven, Honig, Schokolade oder alkoholische Getränke sind erlaubt.
- 3 Die für die Herstellung von Speiseeis bestimmten Grundmischungen müssen vor dem Einfrieren pasteurisiert werden. Ausgenommen sind Erzeugnisse nach Artikel 30.
- 4 Das Gewicht des Speiseeises darf 450 g je Liter Fertigprodukt nicht unterschreiten.
- 5 Anstelle der Sachbezeichnung «Speiseeis» können auch die entsprechenden Sachbezeichnungen nach den Artikeln 23–29 verwendet werden.

6. Glace

- a. Gesamtfett min. 3 Massenprozent
- b. fettfreie Milchtrockenmasse min. 8 Massenprozent
- c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent

CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Warenannahme	Listeria monocytogenes Samonellen und Eneobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin Hemmstoffe Fremdkörper	Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle
Lagerung	Listeria monocytogenes Samonellen und Eneobacteriaceen Staphylococcus aureus Histamin Hemmstoffe Fremdkörper	<5 °C Rohmilch max. 24h <5 °C Rohmilch max. 24h <5 °C Rohmilch max. 24h Lieferantenkontrolle Lieferantenkontrolle Milchsieb
Zugabe Trockenstoffe	Fremdkörper und Allergene (milchfremde)	Rohstoffspezifikation, Eingangskontrolle
Pasteurisation CCP	Fremdkörper Listeria monocytogenes Samonellen Staphylococcus aureus Bacillus cereus E. coli	Milchsieb Überwachung der Pasteurisation >75 °C >15sec Überwachung der Pasteurisation >75 °C >15sec Überwachung der Pasteurisation >75 °C >15sec Überwachung der Pasteurisation >75 °C >15sec Überwachung der Pasteurisation >75 °C >15sec
Homogenisieren oPRP3	Fremdkörper	Milchsieb bei Wanne und vor Homo
Anrühren Zugabe Fruchtzubereitung oPRP4	Toxinbildende Schimmelpilze Allergene (milchfremde)	Produktionsreihenfolge Rohstoffspezifikation
Freezen oPRP1/4	Allergene aerobe mesophile Keime E. coli	Produktionsreihenfolge, Spülung Desinfektion/Spülung Desinfektion/Spülung
Abfüllen oPRP2/4	Allergene (milchfremde) aerobe mesophile Keime E. coli	Produktionsreihenfolge, Spülung Desinfektion/Spülung Desinfektion/Spülung

4.4 Sorbet**Produktebeschreibung****Art. 26 Sorbet**

Sorbet ist Speiseeis, das die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllt

4. Sorbet

- a. Fruchtanteil von Fruchtsorbets
 – Zitronen min. 6 Massenprozent
 – Zitrusfrüchte ohne Zitronen min. 10 Massenprozent
 – übrige Früchte min. 20 Massenprozent
 b. Gesamttrockenmasse min. 25 Massenprozent

CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Anrühren Zugabe Fruchtzubereitung oPRP4	Toxinbildende Schimmelpilze Allergene (milchfremde)	Produktionsreihenfolge Rohstoffspezifikation
Freezen oPRP1/4	Allergene aerobe mesophile Keime E. coli	Produktionsreihenfolge, Spülung Desinfektion/Spülung Desinfektion/Spülung
Abfüllen oPRP2/4	Allergene (milchfremde) aerobe mesophile Keime E. coli	Produktionsreihenfolge, Spülung Desinfektion/Spülung Desinfektion/Spülung