

- Label**
- Bio Knospe (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen)
 - Max Havelaar
 - Suisse Garantie
 - MSC Marine Stewardship Council
 - Europäisches Vegetarismus Label
 - Ähre-Symbol der IG Zöliakie (glutenfreie Free From Produkte)
 - Monatsartikel
 - andere, welche?
 - keines

3. Gewünschte Haltbarkeit

Haltbarkeit

Gesamthaltbarkeit ab Herstellungsdatum: **mindestens: 240 Tage / 8 Monate**

Garantierte Haltbarkeit ab Lieferung an Coop: **mindestens: 180 Tage / 6 Monate**

4. Gewichtsvorgaben

- fixgewichtig gewichtsvariabel

Gewicht / Volumen: 310g/460ml

Portionengrösse (für Foodprofil): g ml

5. Anforderungen an die Verpackung

Spezielle Vorgaben z.B. aufgrund Produktpositionierung (Fine Food, Prix Garantie), Art und Form der Verpackung usw.

Pro Montagna

6. Anforderungen an die Zusammensetzung

Vorgaben zur Zusammensetzung

z.B. spezielle Zutaten, die verwendet werden müssen
mengenmässige Vorgabe von Zutaten

Auslobungen

Sind Auslobungen zu Nährstoffen gewünscht? ja nein

Wenn ja, welche?

Energiearm Energiereduziert Energiefrei

Fettarm Fettfrei/ohne Fett
 Arm an gesättigten Fettsäuren Frei von gesättigten Fettsäuren
 Arm an Trans-Fettsäuren Frei von Trans-Fettsäuren
 Cholesterinarm Cholesterinfrei

Zuckerarm Zuckerfrei Ohne Zuckerzusatz

Natriumarm Streng Natriumarm Natriumfrei
 Kochsalzarm Streng Kochsalzarm Kochsalzfrei

Nahrungsfaserquelle Reich an Nahrungsfasern

Proteinquelle Hoher Proteingehalt

Quelle von Vitamin oder Mineralstoff welche?
 Reich an Vitamin oder Mineralstoff welche?

Enthält Nährstoff welcher Nährstoff?
 Erhöhter Anteil an einem Nährstoff welcher Nährstoff?
 Reduzierter Anteil an einem Nährstoff welcher Nährstoff?

Leicht/Light

Sind Auslobungen zu einzelnen Zutaten gewünscht? ja nein

Wenn ja, gewünschte Auslobung:

Sind Auslobungen zu Zusatzstoffen gewünscht? ja nein

Wenn ja, gewünschte Auslobung:

Sind andere Auslobungen gewünscht? ja nein

Wenn ja, gewünschte Auslobung:

PRODUKTINFORMATIONEN (Auszufüllen vom Geschäftspartner: Punkte 7 – 18)

7. Allgemeine Angaben

Datum: 12.07.2011

Ausgefüllt durch: Elias Kneubühler

Erstellungsgrund

Neuprodukt

Änderung

Grund:

Interne Artikel-Nr. des Herstellers:

	Hersteller	Lieferant (falls nicht identisch mit Hersteller)
Identitätskennzeichen*		
Name	Mountain Ice-Cream AG	
Adresse	Promenade 75	
PLZ / Ort	3780 Gstaad	
Telefon-Nr.	033 748 71 61	
Fax-Nr.	033 748 71 60	
Kontaktperson bei Rückfragen		
Name, Vorname	Elias Kneubühler	
Tel. Nr.	033 748 70 62	
e-mail	ek@mountainicecream.ch	

* CH: gemäss LKV Art. 30 und 31, EU: Identitätskennzeichen gemäss Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Sachbezeichnung (gemäss LKV) Rahmeis (Premium Ice-Cream, Rahmglace)
 (inkl. nähere Ergänzungen z.B. geschnitten, geräuchert usw.)

Identitätskennzeichen (welches auf Verkaufspackung **deklariert** werden muss; CH: gemäss LKV Art. 30 und 31, EU: Identitätskennzeichen gemäss Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

Kennzeichen: Deklaration notwendig: ja nein

Produktionsland bzw. Region für regionale Spezialitäten

Hergestellt in: Zweisimmen

Verarbeitet in: Zweisimmen

Abgepackt in: Zweisimmen

10. Haltbarkeit / Datierung

Haltbarkeitsfristen

Gesamthaltbarkeit ab Herstellungsdatum: 240 Tage / 8 Monate
Differenz zwischen Verkaufsdatum und
Verbrauchs-/Mindesthaltbarkeitsdatum: Tage / Monate
Garantierte Haltbarkeit ab Lieferung an Coop: 180 Tage / 6 Monate

Wurde die Gesamthaltbarkeit mittels Lagertests geprüft? ja nein

Format Datumsangabe

TT.MM TT.MM.JJ MM.JJ JJJJ ohne Datierung

11. Lagerbedingungen

≤ 5 °C bei Raumtemperatur sonstige:
 ≤ 2 °C Luftfeuchtigkeit %rF
 ≤ -18 °C lichtgeschützt aufbewahren

12. Produktionsverfahren

deklarationsrelevante Verfahren:

blanchiert homogenisiert
 thermisiert geräuchert
 pasteurisiert durchgegart
 in der Packung pasteurisiert vorfrittiert
 hochpasteurisiert frittiert
 UHT-erhitzt gepökelt
 sterilisiert paniert
 mikrofiltriert (Extended Shelf Live) aus zerkleinertem Fleisch, geformt
 in der Packung sterilisiert aufgetautes Produkt
 andere, welche?:
 kein deklarationsrelevantes Verfahren

Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte
Homogenisierung-Pasteurisierung-Reifung-Gefrieren

Zusätzliche Angaben für Wursthüllen

gefärbt nicht gefärbt
 zum Verzehr geeignet nicht zum Verzehr geeignet
 behandelt unbehandelt
angewendetes Behandlungsverfahren (z.B. Flüssigrauch) :

Zusätzlich bei Fisch / Krebs- und Weichtieren

aus Zucht Wildfang Binnenfischerei

Zusätzlich bei der Verwendung von Eiern oder Eiprodukten

Das Produkt enthält Eier und Eiprodukte aus Käfighaltung: ja nein.

13. Nährwerte / Ernährungsinformationen

Nährwert-Angaben

Analysenbericht zwingend erforderlich (beilegen). Detailregelungen zur Nährwertermittlung und Sicherstellung der Werte sind der Richtlinie Info-Mehrwert Food zu entnehmen.

	100 g/ml enthalten ca.:	
alle Produkte	Energie	209 kJ (880 kcal)
	Eiweiss	3.5 g
	Kohlenhydrate	33 g
	Zucker	29 g
	Fett	7 g
	gesättigte Fettsäuren	4.5 g
	Nahrungsfasern	< 0.5 g
	Natrium	0.05 g
	Kochsalz	0.2 g
zusätzlich für Margarine, Fette und Öle	einfach unges. Fettsäuren	g
	mehrfach unges. Fettsäuren	g
	trans-Fettsäuren	g
	Cholesterin	mg
zusätzlich bei Auslobung von Omega-3 Fettsäuren	Omega-6	g
	Omega-3	g
	Linolsäure (n-6)	g
	α-Linolensäure (n-3)	g
	EPA	mg
	DHA	mg
zusätzlich bei Einsatz von gehärteten oder teilweise gehärteten Fetten/Ölen (Bewilligung durch Coop erforderlich)	trans-Fettsäuren	g
zusätzlich für laktosefreie Produkte	Restlaktosegehalt maximal	g

Vitamine / Mineralstoffe

Sind Vitamine und Mineralstoffe in relevanten Mengen vorhanden? ja nein

*relevante Menge bedeutet, wenn am Ende der Haltbarkeit in 100 g/ml mind. 15% der Tagesdosis vorhanden ist

Vitamine	pro 100 g/ml		pro 100 g/ml		pro 100 g/ml
<input type="checkbox"/> A	µg	<input type="checkbox"/> β-Carotin	mg	<input type="checkbox"/> D	µg
<input type="checkbox"/> E	mg	<input type="checkbox"/> C	mg	<input type="checkbox"/> K	mg
<input type="checkbox"/> B1	mg	<input type="checkbox"/> B2	mg	<input type="checkbox"/> Niacin	mg
<input type="checkbox"/> B6	mg	<input type="checkbox"/> Folsäure	µg	<input type="checkbox"/> B12	µg
<input type="checkbox"/> Biotin	µg	<input type="checkbox"/> Pantothen- säure	mg		
Mineralstoffe					
<input type="checkbox"/> Calcium	mg	<input type="checkbox"/> Phosphor	mg	<input type="checkbox"/> Eisen	mg
<input type="checkbox"/> Magnesium	mg	<input type="checkbox"/> Zink	mg	<input type="checkbox"/> Jod	µg
<input type="checkbox"/> Selen	µg				
andere:					
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

Andere relevante Stoffe (z.B. Coenzym 10, Coffein)

Stoff	Menge pro 100g/ml	Einheit
Stoff	Menge pro 100g/ml	Einheit
Stoff	Menge pro 100g/ml	Einheit

Alkoholgehalt

Das Produkt enthält Alkohol: nein ja
 g/100g
 % vol (bei Getränken)

14. Verpackung Verkaufseinheit

Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial enthält PVC: ja nein

Wenn mit "ja" beantwortet, in welcher Komponente ist PVC enthalten?

Druckart

Spontandruck-Etikette vorgedruckte Verpackung

Verpackungsart

Schale Stehbeutel Tube Glas
 Skin-Packung Becher Brik Flasche
 Schlauchbeutel Dose Schachtel
 andere, welche?

Verfahren

vakuumiert Hochvakuum aseptisch
 unter Schutzatmosphäre abgepackt (verwendetes Gas angeben):
 andere, welche? Sigeldeckel PET

zusätzlich bei **Dosen**

lackiert teilweise lackiert unlackiert
 Aluminium Stahlblech

Verpackungskonformität

Die Verpackung entspricht den Richtlinien 1935/2004 EC und 2002/72/EG und deren Änderungen ja nein

Die Globalmigrationslimite und die spezifischen Migrationslimiten (SML) werden in Bezug auf das Lebensmittel unter Berücksichtigung der Haltbarkeitsdauer, der Aufbewahrungstemperatur und des Verwendungszweckes (z.B. als Backform) eingehalten. ja nein

Es wurden folgende Stoffe verwendet, für die eine SML vorgeschrieben ist:

Stoff	SML in mg/kg

15. Qualitätssicherung

Identifikation QS / Rückverfolgbarkeit

Rückverfolgbarkeit möglich über Chargen-Code Verbrauchs-Datum
Rückstellmuster-Lager vorhanden nicht vorhanden

Gentechnologie

Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer Gesetzgebung (LKV Art. 2 Abs. 1 Bst. o und VGVL Art. 7) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren. ja nein

Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden. ja nein
Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet:

Bestrahlung

Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten ja nein
Nähere Erklärung, wenn mit "ja" beantwortet:

Nanotechnologie

Dieses Produkt und/oder die Verpackung enthalten nanotechnologische Bestandteile ja nein
Nähere Erklärung, wenn mit "ja" beantwortet:

16. Produktbeschreibung

Chemisch / physikalische Merkmale

(Nur produktspezifische Merkmale eintragen; grundsätzlich gelten die gesetzlichen Vorschriften des Schweizer Lebensmittelrechts. Bitte alle Merkmale mit max.- und/oder min.-Wert und Einheit sowie Prüfmethode eintragen. Zusätzlich ggf. vorhandene firmen-spezifische Spezifikation beilegen.)

Produktmerkmal	Minimum	Maximum	Einheit	Prüf-Methode

Sensorik

Aussehen / Form / Farbe

vor der Zubereitung

genussfertig

Geruch / Aroma

Geschmack

Konsistenz / Struktur / Mundgefühl

Sonstige Qualitätsmerkmale und Hinweise

Verwendungs- u. Zubereitungs-Hinweise (z.B. 10 Min. bei 200 °C aufbacken etc.)

- Produkt ist genussfertig
- Produkt muss zubereitet werden

Zubereitungshinweis:

17. Allergene

Die Tabelle muss vollständig ausgefüllt werden.

Allergene	enthält (in der Rezeptur)	kann enthalten*	enthält nicht	genaue Bezeichnung (z.B. Soja- mehl), in welcher Zutat vorhanden
Walnüsse (Baumnüsse)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Macadamianüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milchprotein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milchzucker	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pecannüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Stangen- und Knollensellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

* gemäss gesetzlichen Vorgaben

Sulfite enthält
 enthält nicht

Konzentration: SO₂ mg/kg
 in welcher Zutat vorhanden?

Werden allergene Träger- oder Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt?

ja nein

wenn ja, welche?

Stoff	in welcher Zutat / welchem Zusatzstoff vorhanden?

18. Zusammensetzung

Werden übertragene Zusatzstoffe ohne technologische Wirksamkeit eingesetzt?

ja nein

wenn ja, welche?

Zusatzstoff: E-Nummer	in welcher Zutat vorhanden?

Angaben zu Fetten / Öle

1) Entspricht das verwendete Palmfett/-öl den RSPO-Kriterien? Ja Nein
 (vgl. www.rspo.org)

2) Enthält das Produkt gehärtete oder teilweise gehärtete Öle und Fette? Ja Nein

(Der Einsatz von gehärteten oder teilweise gehärteten Ölen und Fetten muss in der Zutatentabelle angegeben werden.)

Angaben zu Kochsalz

Wird jodiertes Kochsalz verwendet? Ja Nein
 Wird flouridiertes Kochsalz verwendet? Ja Nein

(Wird jodiertes und/oder flouridiertes Kochsalz verwendet, muss dies in der Zutatentabelle angegeben werden.)

Zusammensetzung (Zutaten, Zusatzstoffe, Mengenangaben, Herkunftsland der Rohstoffe)

*Angabe gemäss Coop Richtlinie Info-Mehrwert Food (QUID, Mengenanteile von Zuckerarten, Angabe der folgenden prozentualen Grenzen: 5%, 3%, 2%)

Zutaten / Zusatzstoffe	Zutaten und Zusatzstoffe von zusammengesetzten Zutaten	Zutaten und Zusatzstoffe von zusammengesetzten Zutaten	Zusatzinformationen (z.B. pasteurisiert, homogenisiert, jodiert)	%*	Herkunft bzw. Fanggebiet (bei Fisch)*, Herkunftsregion für regionale Spezialitäten
Bergmilchmilch				55.53	Schweiz
Bergrahm				10.34	Schweiz
Zucker				9.31	Schweiz
Bio Caramel				9.07	Schweiz
Magermilchpulver				5.01	Schweiz
Rahm-Täfelli	Bergrahm	Zucker		4.95	Schweiz
Glukose				2.58	Schweiz
Traubenzucker				2.58	Italien
Verdickungsmittel	Johannisbrotkernmehl	Carrageen		0.31	Dänemark
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren			0.31	Dänemark

