



- 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: 60198

	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	
<b>Kontaktperson bei Rückfragen</b>		
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

$\leq 5$  °C  bei Raumtemperatur  sonstige:  
  $\leq 2$  °C  Luftfeuchtigkeit %rF  
  $\leq -18$  °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.:	
<b>alle Produkte</b>	Energie	943 kJ (225 kcal)
	Eiweiss	4 g
	Kohlenhydrate	26 g
	Zucker	24 g
	Fett	12 g
	gesättigte Fettsäuren	7 g
	Nahrungsfasern	<0.5 g
	Natrium	0.06 g
	Kochsalz	0.2 g
<b>zusätzlich für Margarine, Fette und Öle</b>	einfach unges. Fettsäuren	g
	mehrfach unges. Fettsäuren	g
	trans-Fettsäuren	g
	Cholesterin	mg
<b>zusätzlich bei Auslobung von Omega-3 Fettsäuren</b>	Omega-6	g
	Omega-3	g
	Linolsäure (n-6)	g
	α-Linolensäure (n-3)	g
	EPA	mg
	DHA	mg
<b>zusätzlich bei Einsatz von gehärteten oder teilweise gehärteten Fetten/Ölen  (Bewilligung durch Coop erforderlich)</b>	trans-Fettsäuren	g
<b>zusätzlich für laktosefreie Produkte</b>	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

<b>Vitamine</b>	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		
<b>Mineralstoffe</b>					
<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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eiweiss
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: SO<sub>2</sub> 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](http://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, Mengenteile 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				53.60	Schweiz
Bergrahm				10.72	Schweiz
Bergdoppelrahm				12.09	Schweiz
Zucker				9.65	Schweiz
Magermilchpulver				5.20	Schweiz
Meringues	Zucker	Eiweiss		2.75	Schweiz
Glukose				2.68	Schweiz
Traubenzucker				2.68	Italien
Verdickungsmittel	Johannisbrotkernmehl	Carrageen		0.32	Dänemark
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren			0.32	Dänemark