 MOUNTAIN ICE-CREAM PREMIUM ICE-CREAM	PRODUKTIONSPLANUNG			
	4. Produktion	Gültig ab: 07.04.2010	Arbeitsanweisung 09.02	Version 2
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		

1 Zweck

Definierte Produktionsbedingungen und vorbeugende Massnahmen zur Risikoverminderung ergeben beherrschte Prozesse und damit gesundheitlich unbedenkliche Produkte für die Konsumenten.

2 Verarbeitungshilfsstoffe und Verfahren für die Käseherstellung

- 1 Folgende Verarbeitungshilfsstoffe und Verfahren zur Geschmacksgebung sind in der Käseherstellung erlaubt:
 - a Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien (inkl. Spezialkulturen), Hefen und Schimmelpilzen;
 - b die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen (Lab) und Speisesalz;
- 2 Zur Geschmacksgebung sind erlaubt:
 - a die Behandlung mit Spirituosen nach den Artikeln 57 - 77 der Verordnung über alkoholische Getränke sowie mit Wein, Obstwein und Essig;
 - b das Räuchern;
 - c die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten.

3 Produktion

- 1 Für jedes Produkt besteht eine Rezeptur. Bei der Produktion wird genau nach Rezeptur gearbeitet. Die in den Rezepturen, Prüfplänen oder in der Fabrikationskontrolle angegebenen Kriterien und Sollwerte werden eingehalten.



AA 09.04 Rezeptur

- 2 Die Parameter und Messwerte jeder Produktionscharge werden aufgezeichnet.



FO 14.035 ff Fabrikationskontrolle / Fabrikationsprotokolle

4 Rework

- 1 Produkt, welches später wieder eingearbeitet wird (=Rework; z.B. Sirtenrahm oder Käsestaub), wird sofort und möglichst schnell abgekühlt.
- 2 Rework, welches am darauffolgenden Tag verarbeitet wird, wird bis zur Verwendung im Kühlraum gelagert. Alles andere Rework wird mit Datum versehen und tiefgefroren. Das Rework wird kurz vor der Verwendung aufgetaut.

15.11.2010 gj

PRODUKTIONSPLANUNG

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 09.02

Version 2

- Die Zugabe von Rework wird mit Angabe der Chargenidentifikation der Ursprungscharge in den Fabrikationsprotokollen vermerkt, damit die Rückverfolgbarkeit vollständig gewährleistet ist.

5 Rückverfolgbarkeit: Definition der Warenlos-Identifikationen

Auf jeder Prozessstufe sind die Elemente definiert, aufgrund welcher die Warenlose identifiziert werden können und die Rückverfolgbarkeit sichergestellt ist (z.B. Lot-Nummer, Datum, Zeit, usw.).

Produkt	Chargendefinition
Zwischenprodukte:	
Endprodukte:	

6 Kennzeichnung der Produkte bei der Fabrikation

- Jede Charge wird unmittelbar nach der Herstellung mit der Betriebsbewilligungsnummer sowie mit einer fortlaufenden Chargennummer oder mit dem Herstellungsdatum identifiziert. Das Kennzeichen mit der Betriebsbewilligungsnummer wird an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar angebracht. Das Kennzeichen wird auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung oder auf das Etikett dieser Umhüllung angebracht.
- Das Kennzeichen enthält in einem ovalen Feld die Kennbuchstaben "CH" in grossen Druckbuchstaben und die Betriebsbewilligungsnummer des Betriebes.

PRODUKTIONSPLANUNG

4. Produktion

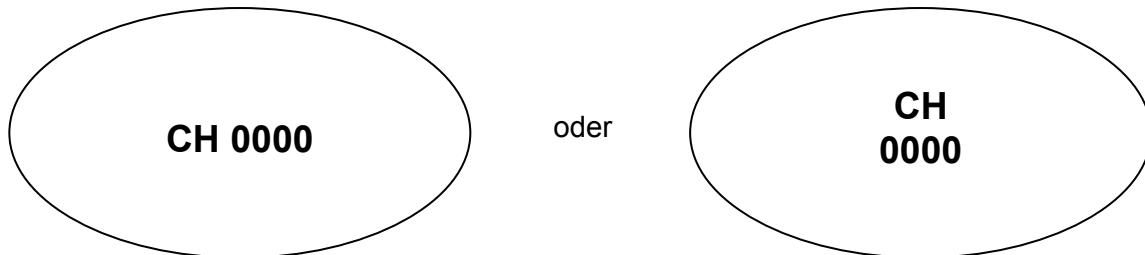
Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 09.02

Version 2

- 3 Das Kennzeichen wird mit einem Farb- oder Brennstempel auf das Erzeugnis, die Umhüllung oder Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett aufgedruckt oder aufgebracht.
- 4 Das Kennzeichen kann auch aus einem unlösbar angebrachten Schild aus widerstandsfähigem Material bestehen, das alle Hygieneanforderungen erfüllt und die Angaben nach Ziffer 2 trägt.

Muster:



- 5 Die Kennzeichnung und Etikettierung der Endprodukte beim Verpacken, Verkauf und Lieferung erfolgt gemäss AA 11.01 "Kennzeichnung".

7 Stempeln der Käserinde

- 1 Zum Stempeln der Käserinde dürfen verwendet werden:
 - a die gemäss Zusatzstoffverordnung zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe;
 - b Ultramarin (CI-Nr. 77007);
 - c Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

PRODUKTIONSPLANUNG

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 09.02

Version 2

8 Änderungen

In diesem Abschnitt sind alle wesentlichen Änderungen zur Vorversion aufgeführt.

Abschnitt	Änderungen / Grund	neu	entfällt	ergänzt
Seite 2, Abs. 4	Der Abschnitt "Vorbeugende Massnahmen zur Risikoverminderung" entfällt. Die Beherrschungsmassnahmen sind neu in der AA 05.02 "HACCP" zusammengestellt		X	
Seite 2, Abs. 5	Präzisierung der Chargendefinitionen			X
Seite 2, Abs. 6	Kennzeichnung und Etikettierung der Endprodukte wird in AA 11.01 behandelt		X	X

9 Mitgeltende Dokumente

AA 09.04 Rezeptur