

 MOUNTAIN ICE-CREAM PREMIUM ICE-CREAM	PRODUKTIONSPLANUNG			
	4. Produktion	Gültig ab 7.4.2010	Arbeitsanweisung 09.02	Version 2
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		

1 Geltungsbereich

Gilt für die Produktionsplanung.

2 Produktionsplanung

2.1 Allergene

Bei der Herstellung von Jogurt, Glace und anderen Produkten mit verschiedenen Aromen wird auf eine möglichst geringe Vermischung der Sorten geachtet. Sorten mit Allergien auslösenden Inhaltsstoffen dürfen sich überhaupt nicht mit anderen Sorten mischen. Bei der Produktionsplanung wird deshalb darauf geachtet, dass die Sorten mit Allergien auslösenden Inhaltsstoffen (z.B. modifizierte Weizenstärke, Haselnüsse, Baumnüsse) zuletzt hergestellt und abgefüllt werden und dass die Anlagen und Ausrüstungen anschliessend gespült und gereinigt werden.

2.2 GVO

Die Herstellung von Produkten, die aus GVO bestehen oder GVO enthalten, erfolgt so, dass GVO-freie Produkte nicht kontaminiert werden. Vor jedem Wechsel zu GVO-freien Produkten werden die Anlagen gründlich gereinigt und gespült.

Hinweis:

Nach dem aktuellen Kenntnisstand werden in Schweizer Käse und Milchspezialitäten keine Zutaten aus GVO oder GVO enthaltende Produkte eingesetzt. Die Käsebranche verzichtet gemäss Branchenkodex freiwillig auf den Einsatz von Lab, welches mit Hilfe gentechnisch veränderter Organismen hergestellt wurde.

3 Allergien auslösende Zutaten (LKV Anhang 1)

- 1 Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen:
 - ◆ glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
 - ◆ Milch (einschliesslich Laktose)
 - ◆ Eier
 - ◆ Fische
 - ◆ Krebstiere
 - ◆ Sojabohnen
 - ◆ Erdnüsse

15.11.2010 gj

PRODUKTIONSPLANUNG

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 09.02

Version 2

- ◆ Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse
 - ◆ Sesamsamen
 - ◆ Sellerie
 - ◆ Senf
 - ◆ Schwefeldioxid und Sulfite (E 220-224, 226-228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg pro Kilogramm oder Liter, ausgedrückt als SO₂
 - ◆ Lupinen und Lupinenerzeugnisse
 - ◆ Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- 2 Für die folgenden Zutaten gilt die Kennzeichnungspflicht nicht, obwohl sie aus Erzeugnissen mit einem Allergiepotehtial hergestellt wurden:
- ◆ Glukosesirup auf Weizenbasis einschliesslich Dextrose
 - ◆ Maltodextrine auf Weizenbasis
 - ◆ Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - ◆ Lactit
 - ◆ Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Carotinoidzubereitungen verwendet wird
 - ◆ vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
 - ◆ natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen
 - ◆ aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - ◆ aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen

4 Produktions- und Reinigungsreihenfolge

Produkt:	
Reihenfolge	Sorte / Reinigung
1	
2	
3	
4	
5	

Produkt:	
Reihenfolge	Sorte / Reinigung
1	
2	
3	
4	
5	

PRODUKTIONSPLANUNG

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 09.02

Version 2

Produkt:	
Reihenfolge	Sorte / Reinigung
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	

Produkt:	
Reihenfolge	Sorte / Reinigung
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	

PRODUKTIONSPLANUNG

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 09.02

Version 2

5 Änderungen

In diesem Abschnitt sind alle wesentlichen Änderungen zur Vorversion aufgeführt.

Abschnitt	Änderungen / Grund	neu	entfällt	ergänzt
Seite 1, Abs. 2	Ergänzt mit Hinweis zu GVO, da diese in der Schweiz nicht zur Anwendung kommen			X
Seite 1, Abs. 3	Die Liste der Ausnahmen wurde überarbeitet (Änderung LKV vom 25.05.09)			X

6 Mitgeltende Dokumente

--