

 MOUNTAIN ICE-CREAM PREMIUM ICE-CREAM	<b>ROHSTOFFE</b>			
	4. Produktion	Gültig ab: 7.4.2010	Arbeitsanweisung 08.06	Version 2
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		

## 1 Geltungsbereich

Gilt für die Beschaffung, Annahme und Lagerung der Rohstoffe, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe.

## 2 Spezifikationen

- 1 Für alle verwendeten Rohstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe ausser für Wasser und Rohmilch liegen Spezifikationen der Lieferanten vor.



### FO 08.061 Spezifikation

- 2 Die Spezifikationen enthalten mindestens folgende Angaben:
  - ◆ Bestätigung, dass das Produkt den lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz entspricht
  - ◆ Herkunft
  - ◆ Zusammensetzung des Produkts, inkl. Zusatzstoffe
  - ◆ Nährwertangaben: Fett inkl. Anteile gesättigte, ungesättigte Fettsäuren usw., Eiweiss, Kohlenhydrate, Energie (kJ und kcal)
  - ◆ Allergene Inhaltsstoffe
  - ◆ Angaben zu GVO, Bestrahlung, Fremdstoffe und Rückstände
  - ◆ Chemisch/physikalische Merkmale: Trockenmasse, Fettgehalt, Eiweissgehalt, pH-Wert (je nach Produkt)
  - ◆ Mikrobiologische Merkmale: Aerobe mesophile Keime, Enterobakterien, Escherichia coli, Hefen, Schimmelpilze, Listerien, Salmonellen, Koagulasepositive Staphylokokken, Clostridium perfringens, Bacillus cereus
  - ◆ bei Verarbeitungshilfsstoffen und Zusatzstoffen: Anwendungsbereich
  - ◆ Lagerbedingungen und Haltbarkeit (Temperatur und Feuchtigkeit, min. Haltbarkeit ab Anlieferung)
  - ◆ Verpackung, Auszeichnung
  - ◆ Unterschrift Lieferant
- 3 Bei Erhalt der Spezifikationen bzw. vor ihrer Weitergabe an die Lieferanten werden die Spezifikationen geprüft, ob sie vollständig ausgefüllt, aktuell und gültig sind und ob die Angaben korrekt sind.
- 4 **(optional, zwingend für LMS-Zertifizierung):** Von Lieferanten von Rohstoffen und Halbfabrikaten liegt zusätzlich zur Spezifikation grundsätzlich eine Unbedenklichkeitserklärung für die vorgesehene Anwendung vor.



### FO 08.062 Unbedenklichkeitserklärung

15.11.2010 gj

# ROHSTOFFE

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 08.06

Version 2

## 3 GVO-Produkte

- 1 Die AA 06.02 "Gentechnisch veränderte Organismen" gibt weitere Hinweise zu GVO.
- 2 Für alle aus GVO bestehenden, GVO enthaltenden oder aus GVO hergestellten Rohstoffe, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe liegen Spezifikationen und Erklärungen der Hersteller vor, die auf die Art und Bezeichnung der GVO hinweisen.

## 4 Rohmilch

Für Rohmilch gelten die minimalen Anforderungen gemäss AA "Rohstoff Milch".

## 5 Wasser

- 1 Für sämtliche Arbeitsgänge wird Trinkwasser verwendet, mit Ausnahme zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung oder zur nicht direkten Kühlung.
- 2 Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung kann Gebrauchswasser ohne Trinkwassereigenschaften verwendet werden, wenn die dafür vorgesehenen Leitungen eine anderweitige Verwendung dieses Wassers nicht zulassen und die Gefahr einer Kontamination von Milch und Milchprodukten ausgeschlossen ist. Die Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften unterscheiden sich von den Trinkwasserleitungen deutlich.
- 3 Das Wasser entspricht ab betrieblichem Leitungsnetz den bakteriologischen Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung. Die Proben werden durch ein akkreditiertes Labor analysiert.
  - ◆ Aerobe mesophile Keime: < 300 KBE/ml ab Leitungsnetz
  - ◆ E. coli: in 100 ml nicht nachweisbar ab Leitungsnetz
  - ◆ Enterokokken: in 100 ml nicht nachweisbar ab Leitungsnetz
- 4 Bei Wasser ab öffentlicher Wasserversorgung werden bei der Gemeinde die Resultate der Wasseranalysen (bakteriologische und chemische Analysen) eingeholt und aufbewahrt.
- 5 Genügt das Wasser den bakteriologischen Anforderungen nicht, wird bis zur Sanierung für die Herstellung von Milchprodukten und für die Reinigung nur Wasser verwendet, das durch ein geeignetes Verfahren entkeimt worden ist.
- 6 Werden Hart- oder Halbhartkäse hergestellt, darf im Wasser der Grenzwert von < 25 Sporen/l anaerobe Sporenbildner nicht überschritten werden.

## 6 Salz für die Käsefabrikation

- 1 Für die Käsefabrikation am vorteilhaftesten und für das Salzbad besonders geeignet sind folgende Salze:

# ROHSTOFFE

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 08.06

Version 2

- ◆ unjodiertes Speisesalz, getrocknet (Salines de Bex SA: Art.-Nr. 1225; Schweizer Rheinsalinen: Art.-Nr. 1473 und 1471)
  - ◆ Käsereisalz, grobkörnig, getrocknet (Schweizer Rheinsalinen: Art.-Nr. 5591)
- 2 Die Verwendung von jodiertem und/oder fluoridiertem Kochsalz ist **nicht zu empfehlen**. Jod- oder fluorhaltiges Salz ist zu deklarieren (siehe AA 11.01 "Kennzeichnung") und bedeutet somit bei der Vorverpackung und für die Affineure und Händler Mehraufwand bei der Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Etikettierung der Produkte.

## 7 Kulturen und Labstoffe

Für die Kulturen und Labstoffe liegt zusätzlich zur Spezifikation eine Dokumentation des Lieferanten vor, welche bescheinigt, dass diese Verarbeitungshilfsstoffe auf einen Einsatz in der vorgesehenen Verwertungsart hin mittels einer anerkannten Methode geprüft wurden und für diesen Anwendungsbereich geeignet sind.



### Dokumentation der Kulturen- und Labstofflieferanten

Die Spezifikationen der ALP-Kulturen sind unter:

[www.alp.admin.ch/dienstleistungen/00641/index.html?lang=de](http://www.alp.admin.ch/dienstleistungen/00641/index.html?lang=de) öffentlich zugänglich.

## 8 Warenannahme

- 1 Der Verantwortliche prüft bei jeder Annahme von Rohstoffen, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, dass die Ware einwandfrei angeliefert wurde:
- ◆ Die gelieferten Artikel und Mengen werden anhand des Lieferscheins überprüft.
  - ◆ Die Gebinde und Verpackungen sind korrekt beschriftet, einwandfrei und unbeschädigt.
  - ◆ Es ist kein Schädlingsbefall feststellbar.
  - ◆ Die Haltbarkeitsfrist ist nicht abgelaufen.
- 2 **(optional für LMS-Zertifizierung):** Bei der Bestellung bzw. Warenlieferung von Lieferanten der Risikoklassen RK1 und RK2 gemäss AA 08.05 "Lieferantenbewertung" wird jeweils ein Analysenzertifikat verlangt. Bei der Warenannahme prüft der Verantwortliche, dass:
- ◆ Bei jeder Lieferung von Lieferanten der Risikoklassen RK1 und RK2 liegt zu jedem Lot / Charge ein Analysenzertifikat bei.
  - ◆ Die Lot- / Chargen-Identifikationen der Analysenzertifikate und der gelieferten Waren stimmen überein.
  - ◆ Die Mindestanalysen gemäss Spezifikation oder gemäss Bestellung wurden durchgeführt.
  - ◆ Die Resultate entsprechen den Sollwerten gemäss Spezifikation.



# ROHSTOFFE

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 08.06

Version 2

## 11 Änderungen

In diesem Abschnitt sind alle wesentlichen Änderungen zur Vorversion aufgeführt.

Abschnitt	Änderungen / Grund	neu	entfällt	ergänzt
Seite 2, Abs. 5	div. Präzisierungen, Ergänzung Aufbewahrung der Analyseergebnisse der Gemeinde			X
Seite 3, Abs. 7	Bezugsquelle der ALP-Kulturspezifikationen ergänzt			X
Seite 4, Abs. 10	Präzisierung der Chargendefinitionen			X

## 12 Mitgeltende Dokumente

### 12.1 Mitgeltende Dokumente im Modul GHP

FO 08.061 Spezifikation

### 12.2 Mitgeltende Dokumente im Modul LMS

FO 08.062 Unbedenklichkeitserklärung