



Produktspezifikation

Seite 1 von 6

Produktbezeichnung: 120.000 100% Mozzarella Classica - 2 kg

1. Identifikation

Produzent	Ambro Food SA
Adresse	Via Cantonale , CH - 6802 Rivera
Kontaktperson:	Gianni Biondi
Telefon-Nr.:	0041 (0)91 935 50 40
Telefax-Nr.:	0041 (0)90 935 50 41
e-Mail	Gianni.biondi@ambrofood.ch
Zertifizierungen	HACCP
Andere	Zulassungsnummer 68037287 nach Milchqualitätsverordnung

2. Produktbeschreibung

Sachbezeichnung (gem. LMV)	Frischkäse	
Artikelbezeichnung	100% Mozzarella Classica - 2kg	
Herstellverfahren	Erzeugnis aus Kuhmilch durch Labgerinnung	
Artikel Nr.	120.000	
Funktionsbeschreibung	Mozzarella zum schmelzen auf Pizza, Lasagne, Teigwaren, Gratin usw.	
Verarbeitung / Dosierung	beliebig	
Produktgebrauch	Mozzarella genussfertig, zum Direktgebrauch	
Gefahrenhinweis	Allergendeklaration	
Sensorische Beschreibung	Aussehen / Farbe	Stäbchen 5x5x12 mm, weiss
	Geruch / Aroma	rein, harmonisch
	Geschmack	frisch
	Struktur / Textur	weich, ausgeglichen feucht

3. Lagerung, Transport, Haltbarkeit

Transportbedingungen	<input type="checkbox"/> tiefgekühlt (-18°C) <input checked="" type="checkbox"/> gekühlt (≤5°C) <input type="checkbox"/> Normaltemperatur
Lagerbedingungen	<input type="checkbox"/> tiefgekühlt (-18°C) <input checked="" type="checkbox"/> gekühlt (≤5°C) <input type="checkbox"/> Normaltemperatur
Haltbarkeit	36 Tage ab Produktionsdatum
Resthaltbarkeit bei Anlieferung	> 21 Tage
Haltbarkeit im Anbruch	gut wiederverschlossen und gekühlt: max. 2 Tage

Erstellt durch: Ambro Food SA	Genehmigt durch: Herr G.Biondi	Verteiler: QL / Verkauf	Version: 1	Datum: 27.04.2023
----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---------------	----------------------



Produktbezeichnung: 120.000 100% Mozzarella Classica - 2 kg

4. Zutaten

Zusammensetzung nach LMV (Zutaten und Zusatzstoffe) in mengenmässig absteigender Reihenfolge inklusive E-Nummern.

Zutaten	Herkunftsland	E-Nr.	Menge in %
Kuhmilch pasteurisiert	EU		99.75
Speisesalz jodhaltig	EU		0.20
Lab microbiel	EU		0.01
Milchsäurebakterien	EU		0.0001

Sofern keine Angaben über Zusatzstoffe gemacht werden, wird garantiert, dass keine Zusatzstoffe zugesetzt sind und dass keine übertragenen Zusatzstoffe (carry-over) vorhanden sind.

4.1 Mikrobiologischer Standard*

	25g.
E. Coli	<10
Salmonella spp.	abwesend
Listeria Monocytogenes	abwesend
Entero	<100
Hefen und Schimmelpilze	<100

*Stichprobenprüfung gemäß Monitoring Programm HACCP

4.2 Metalldetektor Kontrolle

Kontrolle mit Metalldetektor	Systematisch
Monitoring Programm HACCP	



Produktbezeichnung: 120.000 100% Mozzarella Classica - 2 kg

5. Allergene und Lebensmittelintoleranzen

Enthält das Produkt Komponenten die allergische Reaktionen oder Lebensmittelintoleranzen hervorrufen können?

Bezeichnung	Im Produkt vorhanden inkl. Kreuzkontam. >1g/kg	Im Betrieb vorhanden
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Eier und Eiprodukte (auch Eilecithin)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Fische, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Krebs- und Krustentiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Sojabohnen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Nüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Sellerie, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Senf, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Erbsen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Sulfite (E220–E228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO ₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein

6. Ernährungsinformation

Ist das Produkt geeignet für folgende Ernährungsweisen:

Vegan (kein Fleisch, tierische Produkte, kein Honig)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Ovo-lacto vegetarisch (wie Vegan, aber mit Eiern und Milchprodukten)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Lacto vegetarisch (wie Vegan, aber mit Milchprodukten)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Ovo vegetarisch (wie Vegan, aber mit Eiern)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Pesco vegetarisch (wie Vegan, aber mit Fisch)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Halal (gemäss Islamischem Recht)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Kosher (gemäss Jüdischem Recht)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein

7. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Enthält das Produkt Zutaten (gemäss Liste Anhang 1), bei denen GVO-Variationen bekannt sind?

Ja Nein

Wenn „Ja“, welche:

Erstellt durch: Ambro Food SA	Genehmigt durch: Herr G.Biondi	Verteiler: QL / Verkauf	Version: 1	Datum: 27.04.2023
----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---------------	----------------------



Produktspezifikation

Seite 4 von 6

Produktbezeichnung: 120.000 100% Mozzarella Classica - 2 kg

Enthält das Produkt Zutaten aus GVO (gemäss Liste Anhang 2)?	[] Ja [X] Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Falls Sie bei 7.1 "Ja" und bei 7.2 "Nein" angekreuzt haben: Wie ist sichergestellt, dass es sich bei der Zutat um nicht-GVO handelt?	
Enthält das Produkt Komponenten (gemäss Liste Anhang 3), die aus GVO-Pflanzenmaterial hergestellt wurden?	[] Ja [X] Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Enthält das Produkt Komponenten (gemäss Liste Anhang 4), die unter Verwendung eines GVO-Mikroorganismus oder eines GVO-Enzyms hergestellt wurden?	[] Ja [X] Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Werden im Betrieb Rohstoffe, welche unter 7.1, 7.2, 7.3 oder 7.4 beschrieben sind, eingesetzt?	[] Ja [X] Nein
Wenn „Ja“, welche:	
Die obige Aufstellung wird durch die zuständigen Leiter geprüft, laufend aktualisiert und bestätigt. Änderungen werden der Ambro Food SA unumgänglich mitgeteilt.	

8. Nährwerte

Kriterium	Einheit / 100g	Nennwert	Methode / Quelle
Energie	kJ	968	
	kcal	231	
Protein	g	20	
Kohlenhydrate	g	1.0	
- davon Zucker (Mono- u. Disaccharide)	g		
Fett	g	18	
- davon gehärtet	g		
- davon teilweise gehärtet	g		
- davon Trans-Fettsäuren	g		
Nahrungsfasern	g		
Salz (NaCl)	g	< 0.9	

Erstellt durch: Ambro Food SA	Genehmigt durch: Herr G.Biondi	Verteiler: QL / Verkauf	Version: 1	Datum: 27.04.2023
----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---------------	----------------------



Produktbezeichnung: 120.000 100% Mozzarella Classica - 2 kg

9. Chemische / physikalische Werte

Kriterium	Einheit / 100g	Sollwert	Methode / Quelle
Fettgehalt	%	22.5	butyrometisch nach SLMB
Wassergehalt	%	52.7	
Trockensubstanz	%	47.3	(103°/Gew.-K) nach SLMB
aw-Wert			
Asche / Mineralstoffe	%	2 - 3	
pH-Wert		5.2 (+/- 0.2)	
Fett i.T.	%	≥ 42	rechnerisch

10. Verkaufseinheit / CU

Art (Beutel, Schale, etc.)	Beutel
Packungsmittel	Polyamid aussen, Polyethylen innen
Breite [mm]	300
Länge [mm]	340
Höhe [mm]	variabel
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	2.0
Abtropfgewicht [kg]	2.0
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.018
Gewicht Total (Brutto) [kg]	2.018

11. Transporteinheit / TU

Art (Beutel, Schale,)	Kartonkiste
Packungsmittel	Karton
Breite [mm]	295
Länge [mm]	390
Höhe [mm]	275
Gewicht Inhalt (Netto) [kg]	10.08
Gewicht Verpackung (Tara) [kg]	0.370
Gewicht Total (Brutto) [kg]	10.450



Produktbezeichnung: 120.000 100% Mozzarella Classica - 2 kg

12. Palettierung / LU

Typ	Holz-Palette	
Verkaufseinheit / Transporteinheit	5 X 2.0 Kg.	
Transporteinheiten / Lage	8	
Lagen / Palette	5	
Transporteinheiten / Palette	40	
Netto-Gesamtgewicht Palette	400 kg	
Brutto-Gesamtgewicht ohne Palette	418 kg	
Brutto-Gesamtgewicht mit Palette	443 kg	
Palette EPAL	1200 x 800 mm	Papierblatt A4

13. Bestätigung des Lieferanten

Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt. Es entspricht dem Schweizerischen Lebensmittelgesetz und den einschlägigen Folgeverordnungen. Es ist frei von Schadstoffen im Sinne der „Schweizerischen Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (FIV)“.

Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und/oder wurde nicht mittels gentechnisch veränderten Organismen hergestellt.

Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben muss vorgängig unaufgefordert mit dem Leiter Qualitätssicherung abgesprochen werden.

Hersteller:	Ort / Datum:	Stempel/Unterschrift:	Verantwortlicher Qualität
Ambro Food SA	Rivera, 27.04.2023	Gianni Biondi	Roberto Dell'Oro

Erstellt durch: Ambro Food SA	Genehmigt durch: Herr G.Biondi	Verteiler: QL / Verkauf	Version: 1	Datum: 27.04.2023
----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---------------	----------------------