



# Produktspezifikation

**Erstellungsdatum:** 21.02.2023  
**Erstellt von RA&C Emmi:** Alessa Bär  
**Status:** Freigegeben

Produktbezeichnung	
<b>Bezeichnung</b>	Saviva Quick Vollrahm UHT 35% 12x1l - TetraBase
<b>Emmi Materialnummer:</b>	1318600
<b>Primärer GTIN</b>	7630028317939
<b>Sekundärer GTIN</b>	7630028317878

Allgemeine Kennzeichnungsangaben	
<b>Sachbezeichnung</b>	Vollrahm, 35% Fett
<b>Betriebszulassungsnummer</b>	CH 2411

## Dieses Produkt trägt folgende Label und Siegel

Keine Label oder Siegel

Länderinformationen	
<b>Herstellungsland</b>	CH

Kontaktdaten		
	<b>Lieferant</b>	<b>Hersteller</b>
<b>Firmenname</b>	Emmi Schweiz AG	Mittelland Molkerei AG
<b>Strasse / Postfach</b>	Landenbergstrasse 1	Obertelweg 2
<b>PLZ / Ort</b>	6002 Luzern	5034 Suhr
<b>Land</b>	Schweiz	Schweiz
<b>Telefon</b>	+41 58 227 27 27	+41 58 227 41 41
<b>E-Mail</b>	quality.services@emmi.com	quality.services@emmi.com
<b>Zertifizierungs-Standard</b>	ISO 9001, ISO 14001	ISO 9001, ISO 14001, FSSC 22000

Angaben zu Vegetarismus	
Vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig)	Ja
Ovo-vegetarisch/ ovo-vegetabil (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile, Honig)	Nein
Lacto-vegetarisch/ lacto-vegetabil (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Honig)	Ja
Vegan / vegetabil (keine Zutaten tierischer Herkunft)	Nein

Die Angaben stützen sich auf Art. 40 der Verordnung betreffend der Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16)



# Produktspezifikation

## Zusammensetzung

### Zutaten

VOLLRAHM, Verdickungsmittel (E407).

### Nährwerte

		pro 100 ml
Energie	kJ	1 385
Energie	kcal	336
Fett	g	35
Kohlenhydrate	g	3,1
Eiweiss	g	2,2
Salz (Natrium x 2,5)	g	0,06

### Chemische / Physikalische Merkmale und Toleranzen

	Einheit	Sollwert	Minimum	Maximum
Fettgehalt	g/100g	35,0	35,0	

### Mikrobiologische Eigenschaften

	Einheit	Grenzwert	Methode
Aerobe mesophile Keime	KBE/ml	0	ISO 4833

### Produktbeschreibung

#### Produktherstellung

Milchart	Kuhmilch
Herstellungsverfahren	UHT- erhitzt

#### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	homogen, weiss
Geruch	nach UHT-Rahm
Geschmack	nach UHT-Rahm
Textur	flüssig



# Produktspezifikation

## Allergene

Deklaration nach: Schweizer Gesetz

Allergen	Vorkommen
Weizen <sup>[1]</sup>	Nein
Roggen <sup>[1]</sup>	Nein
Gerste <sup>[1]</sup>	Nein
Hafer <sup>[1]</sup>	Nein
Dinkel <sup>[1]</sup>	Nein
Kamut, Khorsan <sup>[1]</sup>	Nein
Milch <sup>[3]</sup>	Ja
Laktose	Ja
Ei <sup>[3]</sup>	Nein
Fische <sup>[2]</sup>	Nein
Krebstiere <sup>[3]</sup>	Nein
Sojabohnen <sup>[2]</sup>	Nein
Erdnüsse <sup>[3]</sup>	Nein
Mandeln <sup>[4]</sup>	Nein
Haselnüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Walnüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Cashewnüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Pecannüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Paranüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Pistazien <sup>[4]</sup>	Nein
Macadamianüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Sesamsamen <sup>[3]</sup>	Nein
Sellerie <sup>[3]</sup>	Nein
Senf <sup>[3]</sup>	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite <sup>[5]</sup>	Nein
Lupinen <sup>[3]</sup>	Nein
Weichtiere <sup>[3]</sup>	Nein

<sup>[1]</sup> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser: siehe (CH) SR 817.022.16, LIV, Anhang 6 //(EU) Nr. 1169/2011, Anhang II

<sup>[2]</sup> und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser: siehe (CH) SR 817.022.16, LV, Anhang 6 // (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II

<sup>[3]</sup> und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>[4]</sup> Hartschalenobst (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschliesslich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

<sup>[5]</sup> Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg odr 10mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben



## Produktspezifikation

### Gewichte und Abmessungen

Gewicht	Sollwert	Minimum	Maximum
Nettogewicht	0,993 kg		
Füllvolumen	1 l		

### Haltbarkeit und Lagerbedingungen

Art der Datierung	Mindestens haltbar bis:
Mindestreifezeit in Tagen:	63

### Format Datumsausgabe

TT.MM.JJ

### Lagerbedingungen

empfohlene Lagertemperatur	< 12 °C
dekl. Aufbewahrungshinweis	Bei höchstens +12°C aufbewahren. Nach dem Öffnen rasch konsumieren.

### Gentechnologie

Emmi setzt keine Rohwaren, Zutaten oder Hilfsstoffe ein, die nach der VO des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel oder der EU VO Nr. 1829/2003 als GVO Erzeugnis zu deklarieren sind.

### Bestrahlung

Emmi setzt keine Rohwaren, Zutaten oder Hilfsstoffe ein, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

### Bestätigung

Das Produkt, einschliesslich der Verpackung und der Deklaration, genügt in jeder Beziehung sämtlichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz bzw. der EU.