



Produktspezifikation

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

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

Allgemeine Kennzeichnungsangaben	
Sachbezeichnung	Vollrahm, 35% Fett
Betriebszulassungsnummer	CH 2411

Dieses Produkt trägt folgende Label und Siegel

Keine Label oder Siegel

Länderinformationen	
Herstellungsland	CH

Kontaktdaten		
	Lieferant	Hersteller
Firmenname	Emmi Schweiz AG	Mittelland Molkerei AG
Strasse / Postfach	Landenbergstrasse 1	Obertelweg 2
PLZ / Ort	6002 Luzern	5034 Suhr
Land	Schweiz	Schweiz
Telefon	+41 58 227 27 27	+41 58 227 41 41
E-Mail	quality.services@emmi.com	quality.services@emmi.com
Zertifizierungs-Standard	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 ^[1]	Nein
Roggen ^[1]	Nein
Gerste ^[1]	Nein
Hafer ^[1]	Nein
Dinkel ^[1]	Nein
Kamut, Khorsan ^[1]	Nein
Milch ^[3]	Ja
Laktose	Ja
Ei ^[3]	Nein
Fische ^[2]	Nein
Krebstiere ^[3]	Nein
Sojabohnen ^[2]	Nein
Erdnüsse ^[3]	Nein
Mandeln ^[4]	Nein
Haselnüsse ^[4]	Nein
Walnüsse ^[4]	Nein
Cashewnüsse ^[4]	Nein
Pecannüsse ^[4]	Nein
Paranüsse ^[4]	Nein
Pistazien ^[4]	Nein
Macadamianüsse ^[4]	Nein
Sesamsamen ^[3]	Nein
Sellerie ^[3]	Nein
Senf ^[3]	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite ^[5]	Nein
Lupinen ^[3]	Nein
Weichtiere ^[3]	Nein

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

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

^[3] und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

^[5] Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg odr 10mg/l als SO₂ 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.