

AUSZUG AUS DEM ANALYSEPLAN

UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR DIE PRODUKTE MOZZARELLA, EMMENTALER, ALMDAMMER



- Goldsteig Mozzarella
- Goldsteig Mozzarella Light
- Goldsteig Mozzarella Bambini
- Goldsteig Mozzarella Bambini Light
- Goldsteig Mozzarella gerieben



- Goldsteig Emmentaler 250 g
- Goldsteig Emmentaler 400 g
- Goldsteig Emmentaler Scheiben hauchdünn 125 g
- Goldsteig Emmentaler Scheiben 150 g



- Goldsteig Almdammer 250 g
- Goldsteig Almdammer Scheiben hauchdünn 125 g
- Goldsteig Almdammer Scheiben 150 g

PRÜFPARAMETER

PRÜFINTERVAL

ROHWAREN/MILCH

Prüfung auf unerwünschte Rückstände und Kontaminanten (u.a. Aflatoxin M1, Schwermetalle, Tierarzneimittel, Dioxine, Pestizide)	¼ jährlich
Prüfung auf Radioaktivität	½ jährlich
Prüfung auf Nitrit, Nitrat	nach Bedarf

ENDPRODUKT

Sensorische Prüfungen	monatlich
Mikrobiologische Untersuchungen (u.a. Salmonellen, Listerien)	monatlich
Bestimmung der Käseparameter (Fett i.Tr., Trockenmasse oder Wasser in der fettfreien Käsemasse) und Überprüfung der Glutenfreiheit	¼ jährlich
Bestimmung der Nährwertangaben	½ jährlich
Prüfung der Abwesenheit von Laktose bei Auslobung	monatlich
Überprüfung der Zusatzstoffe und auf unerwünschte Rückstände und Kontamination (u.a. Nitrat, Natamycin, MOSH/MOAH, Weichmacher)	½ jährlich
Überprüfung der Deklaration	nach Bedarf
Feststellung der Verkehrsfähigkeit im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen	monatlich
Testkäufe	monatlich

SGS INSTITUT FRESENIUS QUALITÄTSSIEGEL GOLDSTEIG-PRODUKTE

PRÜFPARAMETER	PRÜFINTERVAL
VERPACKUNG	
Konformitätserklärung	alle 3 Jahre oder bei Änderung der Verpackung/Herstellung
Chemische Analysen	alle 3 Jahre oder bei Änderung der Verpackung/Herstellung
SIEGEL-AUDIT	
Produktion	jährlich
Landwirtschaftliche Vorstufe	jährlich, Prüfung der Futtermittel- und Milchbetriebe

SGS INSTITUT FRESENIUS IST TEIL DER SGS-GRUPPE, DEM WELTWEIT FÜHRENDEN UNTERNEHMEN IN DEN BEREICHEN PRÜFEN, TESTEN, VERIFIZIEREN UND ZERTIFIZIEREN.

