

## AUSZUG AUS DEM ANALYSEPLAN

### UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR DIE PRODUKTE MOZZARELLA, EMMENTALER, ALMDAMMER



- Goldsteig Mozzarella Classic
- 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
<b>VERPACKUNG</b>	
Konformitätserklärung	alle 3 Jahre oder bei Änderung der Verpackung/Herstellung
Chemische Analysen	alle 3 Jahre oder bei Änderung der Verpackung/Herstellung
<b>SIEGEL-AUDIT</b>	
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.

