



# Checkliste SUISSE GARANTIE

## Milch und Milchprodukte

<b>Datum:</b>	<b>Inspektions-/Zertifizierungsstelle:</b> SQS
<b>Ort:</b>	<b>Auditor:</b> Name: Tel. Nr.:
<b>Unternehmen:</b> Betriebsnummer: Name: Strasse: PLZ/Ort: Homepage:	<b>Verantwortlicher für SUISSE GARANTIE:</b> Name: E-Mail: <b>Weitere befragte Mitarbeiter mit Funktion:</b>
<b>Audittyp:</b> <input type="checkbox"/> Aufnahme <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Erneuerung	
<b>Tätigkeit im Geltungsbereich SUISSE GARANTIE:</b>  <input type="checkbox"/> Milchproduktion (kein Zertifikat notwendig) <input type="checkbox"/> Milchhandel (kein Zertifikat notwendig) <input type="checkbox"/> <b>Verarbeitung (Zertifikat notwendig)</b> <input type="checkbox"/> Käseherstellung <input type="checkbox"/> Affinage <input type="checkbox"/> Molkerei <input type="checkbox"/> Andere Verarbeitungsbetriebe	<b>Referenzdokumente in der aktuellen Version:</b>  <input type="checkbox"/> AMS-Dachreglement <input type="checkbox"/> AMS-Gestaltungsmニュアル <input type="checkbox"/> AMS-Sanktionsreglement <input type="checkbox"/> Branchenreglement Milch und Milchprodukte
<b>Produkte im Geltungsbereich SUISSE GARANTIE:</b>  <input type="checkbox"/> Milchproduktion <input type="checkbox"/> Konsummilch <input type="checkbox"/> Konsumrahm <input type="checkbox"/> Butter <input type="checkbox"/> Milchfrischprodukte <input type="checkbox"/> Käse <input type="checkbox"/> Käseerzeugnisse <input type="checkbox"/> Milchtrockenprodukte (Kondensmilch, Milchpulver, Milchproduktpulver, Milchproteine)	<b>Andere Produktqualitäten und Zertifizierungen:</b>  <input type="checkbox"/> Import <input type="checkbox"/> Bio <input type="checkbox"/> Regionalmarke <input type="checkbox"/> ISO 9001/14001 <input type="checkbox"/> BRC, IFS, ISO 22000 etc. <input type="checkbox"/> Weitere:

<b>Legende:</b>	AMS = Agro-Marketing Suisse	DR = Dachreglement	GM = Gestaltungsmニュアル
	SG = Suisse Garantie	BR = Branchenreglement	Aufl. = Auflage
	Krit. = Kritische Anforderung	n-k = nicht-kritische Anforderung	
	E = unverbindliche Empfehlungen und Bemerkungen		
	A = Abweichungen und Massnahmen		
	V = Unternehmensspezifische Vorgaben		
	NR = Nicht relevant		

### A. Allgemein

#### Allgemeine Angaben, Branchenreglement, Informationsstand

Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
		ja	nein		
Der Betrieb ist im Besitz des aktuellen AMS-Dachreglementes, des aktuellen Branchenreglementes und des aktuellen Gestaltungsmanuals		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
Verantwortliche und im Betrieb betroffene Mitarbeiter sind bezüglich SUISSE GARANTIE gut informiert / geschult (Warentrennung / Kennzeichnung)		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		

#### Pendenzen / Auflagen aus vorgängigem Audit

Aus dem vorgängigen Audit resultierten keine Auflagen, bzw. die Pendenzen wurden fristgerecht erledigt		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
--	--	-----------------------------------	--------------------------	--------------------------	--

#### Kommunikationsmittel

Eigene Kommunikationsmittel entsprechen den Inhalten obiger Referenzdokumente zu SUISSE GARANTIE und enthalten keine Falschaussagen oder Täuschungen		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
--	--	-----------------------------------	--------------------------	--------------------------	--

#### Reklamationen betreffend SUISSE GARANTIE

Ein Verfahren zur Erfassung und Behandlung von Reklamationen besteht und funktioniert		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
---	--	---------------------------------	--------------------------	--	--


#### Management-Systeme \*

\* Nur relevant wenn vorhandenes QM-System oder HACCP-Zertifizierung

Die Anforderungen von SUISSE GARANTIE sind in das Management-System integriert	Referenzierung als externe Vorgabe.	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Interne Audits zu den Anforderungen gemäss den SUISSE GARANTIE Dokumenten sind vorhanden	Schlussfolgerungen (Lieferanten, Rezepturen, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung)	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### B. Branchenübergreifende Anforderungen (Dachreglement & Gestaltungsmanual)

#### Kennzeichnung

Art. DR	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Aufl. + Nr. (E A V)
			ja	nein	
6.3 & GM	Folgende Bezeichnungen werden auf der Etikette/ Verpackung aufgeführt: - der Name des berechtigten Betriebes bzw. dessen Identifikationsnummer - der Name der Zertifizierungsstelle - Herkunftszeichen SUISSE GARANTIE (Logo)		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	
6.4 & GM	Der Gebrauch der Garantiemarke entspricht den Vorgaben des Gestaltungsmanuals der AMS (Weitere Informationen können beigefügt werden, sofern das Logo nicht verändert und die gleichen Schrifttypen von höchstens gleicher Grösse gewählt werden)	 Flagge (rot oder schwarz), schwarze Schrift und Rahmen, weisser Hintergrund, mind. 10mm	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	
-	Die Deklaration auf Lieferscheinen und Rechnungen ist vollständig und korrekt		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	

### C. Branchenspezifische Anforderungen

#### Anforderungen an die Milchproduktion

(Def. BR: Branchenreglement Milch und Milchprodukte)

Milchlieferanten, die die nachfolgenden 4 kritischen Anforderungen nicht erfüllen, müssen ausgeschlossen werden. Die Sanktionen im Falle von Mängeln bei kritischen und nicht-kritischen Anforderungen sind im Sanktionsreglement der AMS definiert.

BR Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			Ja	nein		
3.2.1	<b>Schweizerische Herkunft</b> Die Milch muss von Landwirtschaftsbetrieben stammen, die in der Schweiz registriert sind und deren Tiere in der Schweiz gehalten werden. Inbegriffen sind Betriebe im Fürstentum Liechtenstein, in der Freizone Genf sowie in den Grenzzonen, welche in der schweizerischen Gesetzgebung bzw. Staatsverträgen geregelt sind, sofern dokumentiert ist, dass die Produktion in diesen Gebieten den Vorgaben der schweizerischen Gesetzgebung und diesem Branchenreglement entspricht.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
3.2.1	Erfüllung der Anforderungen für den Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) gemäss der Verordnung über Direktzahlungen. Betriebe, die keine Direktzahlungen beziehen, müssen sich von einer unabhängigen und zugelassenen Stelle (vgl. Ziff. 5.2.3) kontrollieren lassen. Für Sömmerungsbetriebe, gelten an Stelle des ÖLN die Anforderungen gemäss Artikel 10 der Sömmerungsbeitragsverordnung.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
3.2.1	Keine Verwendung von Futtermitteln aus gentechnisch veränderten Pflanzen, die gemäss den geltenden Deklarationsbestimmungen als solche gekennzeichnet werden müssen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
3.2.1	Es dürfen keine gentechnisch veränderten Tiere verwendet werden sofern sie zugelassen würden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

#### Anforderungen an jede Art der Verarbeitung

BR Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			Ja	nein		
3.3.1 & DR 3.1.1	<b>Herkunft Schweiz:</b> Mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnete Produkte müssen in der Schweiz hergestellt worden sein. Inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein, die Freizone Genf sowie die in der schweizerischen Gesetzgebung und in Staatsverträgen geregelten Grenzzonen (vgl. Dachreglement).		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		



# Checkliste SUISSE GARANTIE

## Milch und Milchprodukte

BR Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			Ja	Nein		
3.3.1	Für die Herkunft des Rohstoffes Milch und andere Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gelten die Bestimmungen des Dachreglements (vergl. Dachreglement Ziff. 3.1.2 sowie Anh. 1 bis) Die Nachweisunterlagen gemäss Anhang 1 des Branchenreglements sind je nach Verarbeitung zwingend vorzuweisen. Welche wurden eingesehen und waren alle vorhanden?		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
3.3.1	<b>Lieferanten Nachweise</b> Die Nachweise der Lieferanten von jeder vorhergehenden Vorstufe, dass die SG Anforderungen für Milch, Werkrahm, Lieferung von Milchprodukten wie auch von anderen Rohstoffen und Zutaten landwirtschaftlichen und nicht landwirtschaftlichen Ursprungs eingehalten werden. (unterschriftliche Nachweise oder vertragliche Vereinbarung mit jedem Lieferanten, vgl. Anhang 1) Diese werden mindestens alle 5 Jahre erneuert (BR5.1.2 c).	Lieferantenliste	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
3.3.2	Die Betriebe unterhalten ein Kontrollkonzept für die Prüfungen, die für einzelnen Produkten umschrieben sind.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
3.3.2	Die Betriebe informieren im Falle eines Produktrückrufs resp. -Rückzuges die Markeninhaberin AMS Agro-Marketing Suisse.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
3.3.1 & DR 3.1.1	Rohstoffe und Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammen zu 100 % aus der Schweiz (Ausnahmen gelten für max. 10% Anteil [des Massengewichtes] von Rohstoffen oder landwirtschaftlichen Zutaten. Bei Rohstoffen muss eine Sonderbewilligung der AMS vorliegen)	<input type="checkbox"/> Ausnahmegewilligung der AMS vorhanden	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.3.1	<b>Rezepturen</b> oder Produktspezifikationen sind vorhanden? Es werden für SG Produkte nur nachweisliche SG Zutaten verwendet?	Anzahl:	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.3.1 & DR 3.1.1	<b>Einsatz nicht gentechnisch veränderter Org.:</b> Keine Verarbeitung von gentechnisch veränderten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
3.3.1 & DR 3.1.1	<b>Warenflusstrennung</b> In den Betrieben sind die Suisse Garantie Rohmaterialien, zwischen Produkte und Produkte physisch von den andern Produkten zu trennen bzw. entsprechend zu kennzeichnen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		



# Checkliste SUISSE GARANTIE

## Milch und Milchprodukte

BR Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			Ja	Nein		
3.3.1	<b>Die Lagerung</b> des mit SUISSE GARANTIE gekennzeichneten Milchprodukte ist so zu kennzeichnen, dass die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
3.3.1 &DR 3.1.1	<b>Zusatzstoffe nach guter Herstellungspraxis</b> Diese werden nur soweit verwendet wie dies im Rahmen der guten Herstellpraxis notwendig ist.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
3.3.1 &DR 3.1.1	<b>Produkte der selben Art</b> Innerhalb eines Betriebes müssen alle Produkte derselben Art die gestellten Anforderungen erfüllen. Ausnahmen sind Importe oder Bio Produkte. Nicht SG Produkte sind von SG Produkten getrennt.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
5.4	<b>Rückverfolgbarkeit</b> Zwischen der ersten und der zweiten Produktionsstufe wird die Rückverfolgbarkeit mit Nachweisen und Aufzeichnungen sichergestellt. Die Rückverfolgbarkeit ist durch die Qualitätssicherungssysteme der Verarbeitungsbetriebe zu gewährleisten.		<input type="checkbox"/> Krit	<input type="checkbox"/>		
5.1.2 e	<b>Nachweise</b> Die Nachweise zu Herkunft und Analyse sind spätestens eine Woche nach der Ausführung lückenlos und in schriftlicher oder elektronischer Form vorhanden. (BR 5.1.2 e)		<input type="checkbox"/> Krit	<input type="checkbox"/>		
5.1.2 b	<b>Aufbewahrung</b> Sofern Rohstoffe und Zwischenprodukte zugekauft, gelagert und verwendet werden, welche die Anforderungen nicht erfüllen und für Produkte ohne Kennzeichnung mit der Garantiemarke verwendet werden, sind die Warenflüsse strikte zu trennen. Sämtliche Dokumente über die Herkunft der Rohstoffe und Zutaten sowie die Produktprüfungen sind in geeigneter Weise einzuordnen und mindestens ein Jahr über die Gültigkeitsdauer des Zertifikates hinaus aufzubewahren. (BR 5.1.2 b)		<input type="checkbox"/> Krit	<input type="checkbox"/>		



# Checkliste SUISSE GARANTIE

## Milch und Milchprodukte

### Anforderungen an Konsummilch, Konsumrahm, Butter und Milchfrischprodukte

BR	Gegenstand der Kontrolle  Anhang 2	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)									
			Ja	nein											
2.1	<b>Definition: Als "Konsummilch"</b> unter der Marke SUISSE GARANTIE gilt genussfertige Milch, die einer ausreichenden Wärmebehandlung unterzogen wurde.														
2.2	<b>Pastmilch</b> Sensorik Geruch: reiner Milchgeruch Geschmack reiner Milchgeschmack		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
2.2	<b>Hochpasteurisierte Milch</b> Sensorik Geruch: reiner Milchgeruch, ein geringfügiger Kochgeruch wird akzeptiert. Geschmack reiner Milchgeschmack; ein geringfügiger Kochgeschmack wird akzeptiert.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
2.2	<b>UHT - Milch</b> Sensorik Geruch: reiner Milchgeruch, ein leichter Kochgeruch wird akzeptiert. Geschmack reiner Milchgeschmack; ein leichter Kochgeschmack wird akzeptiert.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>											
2.3	<b>Definition: Als Konsumrahm</b> unter der Marke SUISSE GARANTIE gelten Doppelrahm, Vollrahm, Halbrahm und Kaffeerahm.														
2.4	<b>Hygienisch mikrobiologische Anforderungen</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td></td> <td>Pasteurisierter Rahm</td> <td>UHT Rahm</td> </tr> <tr> <td>Aerobe mes. Keime</td> <td>Max 10'000 Kbe/g</td> <td>Keine</td> </tr> <tr> <td>Zusatzstoffe</td> <td>GHP</td> <td>GHP</td> </tr> </table>		Pasteurisierter Rahm	UHT Rahm	Aerobe mes. Keime	Max 10'000 Kbe/g	Keine	Zusatzstoffe	GHP	GHP		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
	Pasteurisierter Rahm	UHT Rahm													
Aerobe mes. Keime	Max 10'000 Kbe/g	Keine													
Zusatzstoffe	GHP	GHP													
2.5	<b>Definition: Als Butter</b> unter der Marke SUISSE GARANTIE gilt Butter gemäss Gesetzgebung, hergestellt aus pasteurisiertem Rahm.														
2.6	<b>Hygienisch mikrobiologische Anforderungen</b> Aerobe, mesophile Keime (bei Sauerrahmbutter sind die Fremdkeime zu bestimmen) max 25'000 KbE/g Escherichia coli nn/g Hefen max 10'000 KbE/g Zusatzstoffe keine		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>											
2.7	<b>Defnition Unter der Bezeichnung "Milchfrischprodukte"</b> sind im Sinne der vorliegenden Anforderungen folgende Produktgruppen eingeordnet: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jogurt ohne bzw. mit Aromen oder Früchten</li> <li>• Sauermilch-Spezialitäten mit oder ohne probiotische Eigenschaften</li> <li>• Nacherhitzte Sauermilchprodukte</li> <li>• Frischkäse inkl. Quarkprodukte</li> <li>• Nicht fermentierte, meist gesüsste Milchprodukte (Flans, Cremes, Milchreis usw.)</li> </ul>														
2.8.1	Bei den eingesetzten Zutaten hat der Produkthersteller durch Zertifikate der Lieferanten oder durch eigene Untersuchungsergebnisse zu belegen, dass diese		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>											

BR	Gegenstand der Kontrolle  Anhang 2	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)																																				
			Ja	nein																																						
	keinem Bestrahlungsprozess ausgesetzt wurden und bezüglich Rückständen von gentechnisch veränderten Anteilen, Aflatoxin, Fungiziden und Insektiziden den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Die Belege müssen den Nachweis erbringen, dass die betreffenden Zutaten mittels Stichprobenanalysen einer periodischen Kontrolle unterzogen werden.																																									
2.8.1	Es dürfen nur organoleptisch und hygienisch einwandfreie Zutaten (Früchte, Aromen) eingesetzt werden.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																						
2.8.1	Den Zutaten-Präparaten beigemischte (übertragene) Zusatzstoffe werden denjenigen gleichgestellt, die dem Endprodukt direkt zugesetzt werden.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																						
2.8.2	Zusatzstoffe GHP GHP gemäss der Anwendungsliste der Zusatzstoffverordnung (SR 817.022.31)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																						
2.8.3	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Anforderungen (Prüfkriterium)</th> <th>Joghurt</th> <th>Sauermilch</th> <th>Nacherhitzte Sauermilch</th> <th>Quark</th> <th>Cottage Cheese</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Andere Milchsäurebakterien als Lb Bulgaricus und Sc. Thermophilus KBE/g</td> <td>-</td> <td>&gt; 1 Mio</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Hefen KBE/g</td> <td>&lt;10 (1000)</td> <td>&lt;10</td> <td>&lt;10</td> <td>&lt;10</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Oidien, Schimmel KBE/g</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Aerobe mesophile Fremdkeime KBE/g</td> <td>&lt;100</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> <td>&lt;100</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Aerobe mesophile Keime KBE/g</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>&lt;1000</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Obige Werte gelten nach beim verlassen des Produktionsbetriebes</p> <p><b>Nachweise:</b></p>	Anforderungen (Prüfkriterium)	Joghurt	Sauermilch	Nacherhitzte Sauermilch	Quark	Cottage Cheese	Andere Milchsäurebakterien als Lb Bulgaricus und Sc. Thermophilus KBE/g	-	> 1 Mio	-	-	-	Hefen KBE/g	<10 (1000)	<10	<10	<10	<10	Oidien, Schimmel KBE/g	0	0	0	0	0	Aerobe mesophile Fremdkeime KBE/g	<100	<100	-	<100	<100	Aerobe mesophile Keime KBE/g	-	-	<1000	-	-		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Anforderungen (Prüfkriterium)	Joghurt	Sauermilch	Nacherhitzte Sauermilch	Quark	Cottage Cheese																																					
Andere Milchsäurebakterien als Lb Bulgaricus und Sc. Thermophilus KBE/g	-	> 1 Mio	-	-	-																																					
Hefen KBE/g	<10 (1000)	<10	<10	<10	<10																																					
Oidien, Schimmel KBE/g	0	0	0	0	0																																					
Aerobe mesophile Fremdkeime KBE/g	<100	<100	-	<100	<100																																					
Aerobe mesophile Keime KBE/g	-	-	<1000	-	-																																					
2.9	Grundsätzlich ist der Hersteller für die Einhaltung und Kontrolle der Produktequalität verantwortlich.  Der Hersteller muss <b>mindestens zweimal jährlich eine Prüfung</b> der Anforderungen der mit der Garantiemarke ausgezeichneten Produkte <b>durchführen</b> .		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																						

### Anforderungen an Käse und Käseerzeugnisse

BR	Gegenstand der Kontrolle  Anhang 3	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			Ja	nein		
3.1	<b>Definition: Käse</b> ist ein Erzeugnis, das aus Milch hergestellt und durch Lab, andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden (Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft).					
3.2	Gentechnologisch hergestelltes Lab ist nicht zugelassen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.2	Folgende Zusatzstoffe zur Verhinderung von Fehlgärungen sind nicht zugelassen: Nisin, Lysozym, Nitrat (Natrium- und Kaliumnitrat).		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.2	Zum Färben des Käseteigs sind nur natürliche Farbstoffe zugelassen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
3.2	Bei der Käseaffinage und Käsevorverpackung ist folgender Zusatzstoff als Oberflächenbehandlungsmittel nicht zugelassen: Natamycin.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
3.3	<b>Definition: Käseerzeugnisse</b> sind Erzeugnisse, die (zum überwiegenden Teil ihrer Trockenmasse) aus Käse sowie gegebenenfalls aus weiteren Zutaten und Zusatzstoffen hergestellt werden. Sie umfassen gemäss Definition im schweizerischen Lebensmittelrecht (Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft) folgende Produktgruppen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Käsezubereitungen</li> <li>• Fertig-Fondue, Käse-Chips</li> <li>• Schmelzkäse und Streichschmelzkäse</li> <li>• Schmelzkäsezubereitungen</li> </ul>					
3.4	Der verarbeitete Rohstoff Käse sowie zusätzlich eingesetzte Milch und Milchprodukte müssen die Anforderungen des Branchenreglements für die Produktgruppe "Milch und Milchprodukte" erfüllen. Es darf auch eingesottene Butter verwendet werden.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
3.5	<b>Prüfung:</b> Grundsätzlich ist der Hersteller für die Kontrolle der Produktequalität verantwortlich. Der Hersteller hat den Nachweis für die Einhaltung der Anforderungen zu erbringen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

### Anforderungen an Milchtrockenprodukte

BR	Gegenstand der Kontrolle  Anhang 4	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			Ja	nein		
4.1	<b>Definition: Als Milchtrockenprodukte</b> gemäss Art. 62 bis 65 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft gelten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kondensmilch</li> <li>• Milchpulver</li> <li>• Milchproduktpulver</li> <li>• Milchprotein</li> </ul>					
4.2	Molke-Lieferungen stammen aus Käseproduktionen ohne gentechnisch hergestelltes Lab.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2	Teilnahme am brancheninternen Monitoring-Programm		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.3	<b>Prüfung:</b> Grundsätzlich ist der Hersteller für die Einhaltung und Kontrolle der Produktequalität verantwortlich. Die Nachweise der Molke-Lieferanten, wonach die Molke aus Käseproduktionen ohne gentechnisch hergestelltes Lab stammt, liegt vor. Die Prüfberichte zum brancheninternen Monitoring-Programm liegen vor.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		



# Checkliste SUISSE GARANTIE

## Milch und Milchprodukte

### D. Qualitative Rückverfolgbarkeit im Betrieb

Entsprechen alle Rohstoffe im Betrieb den SUISSE GARANTIE Anforderungen, erübrigt sich diese Kontrolle

Alle Rohstoffe im Betrieb entsprechen den SUISSE GARANTIE Anforderungen

Produktions-etappen	Beispiel(e)	Nachweise / Belege	Vollständig	Nicht vollständig, fehlende Verbuchungen	Aufl. + Nr. (E A V)
Verkauf					
Annahme / Beschaffung					

BR Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			ja	nein		
3.1.1	<b>Resultat der qualitativen Rückverfolgbarkeit:</b> SUISSE-GARANTIE Produkte sind physisch von den anderen Produkten getrennt bzw. sind entsprechend gekennzeichnet.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Krit			

### E. Quantitative Rückverfolgbarkeit (Warenflusskontrolle)

Entsprechen alle Rohstoffe im Betrieb den SUISSE GARANTIE Anforderungen, erübrigt sich diese Kontrolle

Alle Rohstoffe im Betrieb entsprechen den SUISSE GARANTIE Anforderungen

BR Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			ja	nein		
3.1.1	Ist bei Erfüllung der qualitativen Rückverfolgbarkeit auch eine quantitative Warenflusskontrolle durchführbar?		<input type="checkbox"/> Krit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.1.1	<input type="checkbox"/> Eine quantitative Warenflusskontrolle wurde durchgeführt und ist stimmig. oder: <input type="checkbox"/> Eine quantitative Warenflusskontrolle wurde <b>nicht</b> durchgeführt (Begründung)		<input type="checkbox"/> Krit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Berechnungsperiode:

Produkt(e):		Rohstoffe:
1.	Ermittlung des Bezugs an Rohstoffen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eingangsrechnungen</li> </ul>
2.	Ermittlung der Produktionsmenge	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produktions-, Fabrikationsjournal</li> </ul>
3.	Ermittlung des Lagerbestandes sämtlicher Garantiemarke-Produkte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bestand am Anfang und Ende der Periode</li> </ul>
4.	Ermittlung der Gesamtverkaufsmenge	<ul style="list-style-type: none"> <li>nach Ausgangsrechnungen</li> <li>nach Artikelumsatzstatistik</li> </ul>
5.	Rohstoffbezugs(1.)-, Produktions(2.)-, Lager(3.)- und Verkaufs(4.)- Mengen-Vergleich	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verarbeitungskoeffizient</li> <li>Interpretation</li> </ul>

### Resultat

Schritte	Dokument / Nachweis	Resultat
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		



# Checkliste SUISSE GARANTIE

## Milch und Milchprodukte

### F. Schlussfolgerungen

**E:** unverbindliche Empfehlungen und Bemerkungen      **A:** Abweichungen und Massnahmen  
**V:** Unternehmensspezifische Vorgaben: diese sind laufend einzuhalten !

Aufl.	Massnahmen	Krit.	n-k	Frist

- Die Belege zur Überprüfung der Erledigung der mit einem Stern \* markierten Abweichung(en) sind der Zertifizierungsstelle innert der Frist zuzustellen (Fristen: Krit.: vor Zertifizierung, n-k: max. 3 Monate).

### G. Antrag des Auditors an die Zertifizierungsstelle

- Der Auditor stellt den Antrag zur Zertifizierung
- da keine Abweichungen festgestellt wurden.
  - da nur Abweichungen zu nicht-kritischen Anforderungen festgestellt wurden.
- Der Auditor stellt keinen Antrag zur Zertifizierung, da Abweichungen zu kritischen Anforderungen festgestellt wurden und diese vorerst aufgearbeitet und durch die Zertifizierungsstelle überprüft werden müssen.

#### Nächstes Audit:

- Ein Jahr nach der ersten Zertifizierung findet die Nachkontrolle statt.  
Danach findet alle 2 Jahre eine Nachkontrolle statt (BR 5.3.4)      vereinbarter Termin: .....
- alle 5 Jahre auf Ende des Zertifikates      vereinbarter Termin: .....

Allfällige zusätzliche Auflagen durch die Zertifizierungsstelle bleiben vorbehalten. Das Zertifikat wird nach erfolgreicher Zertifizierung zugestellt. Der Auditierete kann gegen diesen Antrag und die Art der Auditdurchführung schriftlich innert 10 Tagen bei der Zertifizierungsstelle Beschwerde einreichen.

Das SUISSE GARANTIE Zertifikat wird gewünscht:     in Papier       als pdf

### H. Bestätigung

Die Unterzeichnenden bestätigen mit Ihrer Unterschrift die Korrektheit der in dieser Checkliste aufgezeichneten Ergebnisse.

Ort: \_\_\_\_\_ Datum : \_\_\_\_\_

Unterschrift Auditor: \_\_\_\_\_ Unternehmen: \_\_\_\_\_

Beilagen:  
-

<i>Nur für internen Gebrauch, Vorgehen gemäss RL Zertifizierung</i>		
Verifikation durch leitenden Auditor:	Datum:	Unterschrift Leitender Auditor :
Bemerkungen:		
Freigabe für Produktezertifizierung:	Datum:	Unterschrift Leitender Auditor / Leiter Zertifizierung :
Bemerkungen:		
<b>Diese Unterschrift muss nur beim Zertifizierungsaudit oder Wiederholaudit eingeholt werden!</b>		