



# Checkliste Suisse Garantie

## Milch und Milchprodukte

<b>Datum:</b>	<b>Inspektions-/Zertifizierungsstelle:</b>
<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"/> Erstzertifizierung <input type="checkbox"/> Überwachung <input type="checkbox"/> Re-Zertifizierung	
<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"/> Werkrahm <input type="checkbox"/> Käseherstellung <input type="checkbox"/> Affinage <input type="checkbox"/> Molkerei <input type="checkbox"/> Andere Verarbeitungsbetriebe <input type="checkbox"/> Export als „ohne GVO“ (mit oder ohne Kennzeichnung)	<b>Referenzdokumente in der aktuellen Version:</b> <input type="checkbox"/> AMS-Dachreglement (DR) <input type="checkbox"/> AMS-Gestaltungsmニュアル (GM) <input type="checkbox"/> AMS-Sanktionsreglement (SR) <input type="checkbox"/> Branchenreglement Milch und Milchprodukte (BR)
<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"/> Milchgetränke <input type="checkbox"/> Käse <input type="checkbox"/> Käseerzeugnisse <input type="checkbox"/> Werkrahm <input type="checkbox"/> Milchtrockenprodukte (Kondensmilch, Milchpulver, Milchproduktpulver, Milchproteine) <input type="checkbox"/> Konzentrat Produkte  <input type="checkbox"/> aktuelle SG-Produktliste liegt bei inklusiv „ohne GVO“ Exportprodukte (mit oder ohne Kennzeichnung) <input type="checkbox"/> aktuelle SG-Bestätigungen für Halbfabrikate liegen bei	<b>Andere Produktqualitäten und Zertifizierungen:</b> <input type="checkbox"/> Import <input type="checkbox"/> Bio: <input type="checkbox"/> Regionalmarke: <input type="checkbox"/> AOC: <input type="checkbox"/> Berg/Alp <input type="checkbox"/> ISO 9001/14001: <input type="checkbox"/> BRC, IFS, ISO 22000 etc: <input type="checkbox"/> Lebensmittelsicherheit Fromarte <input type="checkbox"/> Weitere: .....

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

### 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 der aktuellen Referenzdokumente (DR, GM, SR, BR)		<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 (z.B. Fromarte) 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. Anforderungen Produktkennzeichnung (Dachreglement & Gestaltungsmanual)

### Kennzeichnung

Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			ja	nein		
DR 6.3 GM	Folgende Bezeichnungen werden auf der Etikette/ Verpackung aufgeführt: <ul style="list-style-type: none"> <li>der Name des berechtigten Betriebes bzw. dessen Identifikationsnummer</li> <li>der Name der Zertifizierungsstelle</li> <li>Herkunftszeichen Suisse Garantie (Logo)</li> </ul>	Nicht anwendbar, wenn Auszeichnung beim Abnehmer (Händler) erfolgt oder wenn die Ware als ohne GVO tauglich exportiert wird.	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
DR 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)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>mind. 10mm</li> <li>schwarze Schrift</li> <li>Auf weissem Grund und abgerundete Ecken</li> <li>Flagge rot oder schwarz</li> <li>Nur bei weissem Hintergrund: Schwarzer Rahmen</li> </ul> <p>Übergangsfrist: 01.01.2022</p>	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
DR 3.1.1	Sämtliche Zu- und Verkäufe von Suisse Garantie Ware sind dokumentiert und auf Lieferpapieren (Lieferschein, Rechnung, ...) deklariert. Bei Transport von Loseware (z.B. Tankwagen) ist die Deklaration auf Lieferpapieren ausreichend.	Die Produkte sind entweder mit der Garantiemarke oder mit einem Schriftzug (SUISSE GARANTIE, SGA, SG; diese Aufzählung ist abschliessend) gekennzeichnet.	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		DR 3.1.1

## C. Anforderungen Produktion und Verarbeitung

### Anforderungen an die Milchproduktion

Milchlieferanten, die die nachstehend aufgeführten kritischen Anforderungen nicht erfüllen, müssen von der Lieferung von Milch für SGA-Produkte ausgeschlossen werden. Die Sanktionen im Falle von Mängeln bei kritischen und nicht-kritischen Anforderungen erfolgen nach den Richtlinien der zugelassenen QS-Programme und der ÖLN-Kontrollen (BR Ziff. 5.1.5).

Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			ja	nein		
DR 3.1.1 3.1.2 BR 3.2.1	<b>Schweizerische Herkunft</b> Die Milch muss von Milchproduktionsbetrieben stammen, die in der Schweiz registriert sind und deren Tiere in der Schweiz gehalten werden. Inbegriffen sind Betriebe im Fürstentum Liechtenstein, der weiteren Zollanschlussgebiete (Büdingen, Campione) und der Freizone der Landschaft Gex und Hochsavoyen (Freizone Genf). Es muss dokumentiert sein, dass die Produktion in diesen Gebieten den Vorgaben der schweizerischen Gesetzgebung und dem BR entspricht.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
DR 3.1.1 BR 3.2.1 BR 2.2 5.1.1	<b>Ökologische Anforderungen</b> Die Milch stammt von Milchproduktionsbetrieben, die für den Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) eingeschrieben sind, an ihm teilnehmen und kontrolliert werden: Direktzahlungsverordnung DZV (SR 910.13), 1. Titel, 2. Kapitel, 2. Und 3. Abschnitt und Anhang 1  Der Nachweis kann nach BR Ziffer 5.1.1 Absatz 3 auch direkt erbracht werden.	Das Ergebnis der Inspektionen wird in der Datenbank Milch ( <a href="http://www.dbmilch.ch">www.dbmilch.ch</a> ) registriert und die berechtigten Stellen haben darauf Zugriff.	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
DR 3.1.1 BR 3.2.1	<b>Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen</b> Keine Verwendung von Futtermitteln aus gentechnisch veränderten Pflanzen, die gemäss den geltenden Deklarationsbestimmungen als solche gekennzeichnet werden müssen. Milch von Tieren, die GVO-Futter erhalten haben (z.B. Tierkauf) darf während drei Monaten nicht abgeliefert werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
DR 3.1.1 BR 3.2.1	Keine gentechnisch veränderten Tiere (sofern sie zugelassen würden).		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Anforderungen an jede Art der Verarbeitung

Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			ja	nein		
DR 3.1.1 BR 3.3.1	<b>Verarbeitung in der Schweiz</b> Mit Suisse Garantie gekennzeichnete Produkte müssen in der Schweiz hergestellt worden sein. Inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein und die weiteren Zollanschlussgebiete (Büdingen, Campione).		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

DR 3.1.1 3.1.2 & BR 3.3.1 (3.2. 1)	<b>Herkunft Schweiz:</b>  <b>Nicht-zusammengesetzte Produkte</b> Müssen zu 100% den Suisse Garantie-Anforderungen gemäss Ziffer 3.1.1 DR entsprechen.	Die Nachweisunterlagen gemäss Anhang 1 BR sind je nach Verarbeitung zwingend vorzuweisen.	<input type="checkbox"/> Krit	<input type="checkbox"/>		
DR 3.1.1 3.1.2 & BR 3.3.1 (3.2. 1)	<b>Zusammengesetzte Produkte</b> Die Hauptzutat landwirtschaftlichen Ursprungs muss zu 100% den Anforderungen gemäss Ziffer 3.1.1 DR entsprechen.  Gesamthaft müssen mindestens 90% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs die Suisse Garantie-Anforderungen erfüllen.  Bei Milch oder Milchprodukte müssen die Milch und die daraus hergestellte Rohstoffe vollständig aus der Schweiz stammen.  Vorbehalten bleibt die Möglichkeit einer befristeten Sonderbewilligung gemäss Dachreglement der AMS, Kapitel 3.1.2.	<input type="checkbox"/> SG-Bestätigung für Halbfabrikate  <input type="checkbox"/> Sonderbewilligung der AMS vorhanden	<input type="checkbox"/> Krit	<input type="checkbox"/>		
BR 5.2.2 A 1	<b>Lieferanten Nachweise</b> Von allen Lieferanten von Suisse Garantie-Zutaten und –Produkten liegen die entsprechenden Nachweise (gemäss Warenflussschema) vor. Vereinbarungen werden mindestens alle 5 Jahre erneuert, gemäss Anhang 1.1	DB-Milch, Lieferantenliste, weitere Unterlagen für Zutaten  <input type="checkbox"/> alle vorgelagerten Verarbeitungsschritte verfügen über eine SG Zertifizierung (inbegriffen sind Produkte, welche als ohne GVO exportiert werden)	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
BR 3.3.2 A 2 bis 4	Die Milchverarbeitungsbetriebe unterhalten ein Kontrollkonzept für die Prüfungen, die für einzelne Produkte umschrieben sind (gem. Anforderungen im BR). Bei Zwischenprodukten ist keine Prüfung vorgeschrieben.	<input type="checkbox"/> Herstellung von Zwischenprodukten, die nicht direkt mit SGA gekennzeichnet werden:	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
DR 3.1.2.	<b>Rezepturen</b> oder Produktspezifikationen sind vorhanden.	Anzahl:	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
DR 3.1.1 BR 3.3.1	<b>Einsatz nicht gentechnisch veränderter Org.</b> Keine Verarbeitung von gentechnisch veränderten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen Auf den weiteren Produktions- und Verarbeitungsstufen dürfen keine deklarationspflichtigen GVO-Komponenten eingesetzt werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
DR 3.1.1 BR 5.2.2	<b>Warenflusstrennung</b> In den Milchverarbeitungsbetrieben sind die Suisse Garantie Rohmaterialien, Zwischenprodukte und Produkte physisch von den andern Produkten zu trennen bzw. entsprechend zu kennzeichnen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
BR 5.2.2	<b>Die Lagerung</b> der mit Suisse Garantie gekennzeichneten Milchprodukte ist so zu kennzeichnen, dass die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
DR 3.1.1 BR 3.3.1	<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"/>		

DR 3.1.1 BR 5.5.1 5.5.2	<b>Rückverfolgbarkeit</b> Zwischen der ersten und der zweiten Produktionsstufe wird die Rückverfolgbarkeit mit Bestätigungen und Aufzeichnungen sichergestellt. Die Rückverfolgbarkeit ist durch die Qualitätssicherungssysteme der Verarbeitungsbetriebe zu gewährleisten. Bei Lieferungen zwischen zwei Nutzungsberechtigten Betrieben sind die Produkte entweder mit der Garantiemarke oder mit einem Schriftzug (SUISSE GARANTIE, SGA, SG; diese Aufzählung ist abschliessend) gekennzeichnet. Bei Transport von Loseware (z.B. Tankwagen) ist die Deklaration auf Lieferpapieren ausreichend.  Zugekaufte Rohstoffe und Zwischenprodukte, welche die Anforderungen nicht erfüllen, werden separat gelagert und verarbeitet.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
BR 5.2.2 f	<b>Nachweise</b> Sämtliche Aufzeichnungen müssen spätestens 1 Woche nach Ausführung einer Arbeit lückenlos und in schriftlicher oder elektronischer Form vorliegen.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
BR 5.2.2 b	<b>Aufbewahrung</b> Sämtliche Dokumente über die Herkunft der Milch, von Zwischenprodukten und von Zutaten sowie der Produktprüfungen werden mind. 1 Jahr über die Gültigkeitsdauer des Zertifikats aufbewahrt.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

## Anforderungen an Konsummilch, Konsumrahm, Butter und Milchfrischprodukte

Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			ja	nein		
<b>BR Anhang 2</b>						
BR A 2.1	<b>Definition: Als "Konsummilch"</b> unter der Marke Suisse Garantie gilt genussfertige Milch, die einer ausreichenden Wärmebehandlung unterzogen wurde.				<input type="checkbox"/>	
BR A 2.2	<b>Pastmilch</b> Sensorik Geruch: reiner Milchgeruch Geschmack reiner Milchgeschmack		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
BR A 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"/>	
BR A 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"/>	<input type="checkbox"/>	
BR A 2.3	<b>Definition: Als Konsumrahm</b> unter der Marke Suisse Garantie gelten Doppelrahm, Vollrahm, Halbrahm und Kaffeerahm.				<input type="checkbox"/>	

BR A 2.4	<b>Hygienisch mikrobiologische Anforderungen</b>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Pasteurisierter Rahm	UHT Rahm				
	Aerobe mes. Keime	Max 10'000 Kbe/g	Keine				
	Zusatzstoffe	GHP	GHP				
BR A 2.5	<b>Definition: Als Butter</b> unter der Marke Suisse Garantie gilt Butter gemäss Gesetzgebung, hergestellt aus pasteurisiertem Rahm.					<input type="checkbox"/>	
BR A 2.6	<b>Hygienisch mikrobiologische Anforderungen</b>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
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				

Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)																																				
			ja	nein																																						
BR A 2.7	<p><b>Definition Unter der Bezeichnung "Milchfrischprodukte"</b> sind im Sinne der vorliegenden Anforderungen folgende Produktgruppen eingeordnet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jogurt ohne bzw. mit Aromen oder Früchten</li> <li>• Sauer Milch-Spezialitäten mit oder ohne probiotische Eigenschaften</li> <li>• Nacherhitzte Sauer Milchprodukte</li> <li>• Frischkäse inkl. Quarkprodukte</li> <li>• Nicht fermentierte, meist gesüsste Milchprodukte (Flans, Cremes, Milchreis usw.)</li> </ul>				<input type="checkbox"/>																																					
BR A 2.8.1	Bei den eingesetzten Zutaten hat der Produzenthersteller durch Zertifikate der Lieferanten oder durch eigene Untersuchungsergebnisse zu belegen, dass diese 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.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>																																						
BR A 2.8.1	Es dürfen nur organoleptisch und hygienisch einwandfreie Zutaten (Früchte, Aromen) eingesetzt werden.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>																																						
BR A 2.8.1	Den Zutaten-Präparaten beigemischte (übertragene) Zusatzstoffe werden denjenigen gleichgestellt, die dem Endprodukt direkt zugesetzt werden.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>																																						
BR A 2.8.2	Zusatzstoffe GHP GHP gemäss der Anwendungsliste der Zusatzstoffverordnung (SR 817.022.31)		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>																																						
BR A 2.8.3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Anforderungen (Prüfkriterium)</th> <th>Joghurt</th> <th>Sauer Milch</th> <th>Nacherhitzte Sauer Milch</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;1'000</td> <td>&lt;1'000</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	Sauer Milch	Nacherhitzte Sauer Milch	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	-	<1'000	<1'000	Aerobe mesophile Keime KBE/g	-	-	<1000	-	-		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
Anforderungen (Prüfkriterium)	Joghurt	Sauer Milch	Nacherhitzte Sauer Milch	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	-	<1'000	<1'000																																					
Aerobe mesophile Keime KBE/g	-	-	<1000	-	-																																					
BR A 2.9	Der Hersteller muss <b>mindestens zweimal jährlich eine Prüfung</b> der Anforderungen der mit der Garantiemarke gekennzeichneten Produkte <b>durchführen</b> .		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>																																						

### Anforderungen an Käse und Käseerzeugnisse

Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			ja	nein		
<b>BR Anhang 3</b>						
BR A 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).		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
BR A 3.2	Gentechnologisch hergestelltes Lab ist nicht zugelassen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
BR A 3.2	Folgende Zusatzstoffe zur Verhinderung von Fehlgärungen sind nicht zugelassen: Nisin, Lysozym, Nitrat (Natrium- und Kaliumnitrat).		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
BR A 3.2	Zum Färben des Käseteigs sind nur natürliche Farbstoffe zugelassen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
BR A 3.2	Bei der Käseaffinage und Käsevorverpackung ist folgender Zusatzstoff als Oberflächenbehandlungsmittel nicht zugelassen: Natamycin.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
BR A 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>				<input type="checkbox"/>	
BR A 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.	Nur relevant bei Käseerzeugnissen.	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		

### Anforderungen an Milchtrockenprodukte

Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			ja	nein		
<b>BR Anhang 4</b>						
BR A 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>• Milchprodukttepulver</li> <li>• Milchprotein</li> </ul>				<input type="checkbox"/>	
BR A 4.2	Molke-Lieferungen stammen aus Käsereiproduktionen ohne gentechnisch hergestelltes Lab.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
BR A 4.2	Teilnahme am brancheninternen Monitoring-Programm. Die Prüfberichte des Monitorings liegen vor.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### D. Qualitative Rückverfolgbarkeit im Betrieb

Entsprechen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs (Zutaten lwU) im Betrieb den Suisse Garantie Anforderungen, erübrigt sich diese Kontrolle

Alle Zutaten lwU im Betrieb entsprechen den Suisse Garantie Anforderungen

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

Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			ja	nein		
BR 5.5.2 3.3.1 & DR 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"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## E. Quantitative Rückverfolgbarkeit (Warenflusskontrolle)

Entsprechen alle Zutaten IwU im Betrieb den Suisse Garantie Anforderungen, erübrigt sich diese Kontrolle

Alle Zutaten IwU im Betrieb entsprechen den Suisse Garantie Anforderungen

Art.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt		Nicht anwendbar	Aufl. + Nr. (E A V)
			ja	nein		
BR 5.2.2	Ist bei Erfüllung der qualitativen Rückverfolgbarkeit auch eine quantitative Warenflusskontrolle durchführbar?		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
BR 5.2.2	<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):		Zutaten IwU:
1.	Ermittlung des Bezugs an Zutaten IwU	<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.	Bezugs(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.		

## 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. 12 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.

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

## 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:		