



# Checkliste Suisse Garantie

## Milch und Milchprodukte

<b>Datum:</b> .....  <b>Ort:</b> .....	<b>Inspektionsstelle / Zertifizierungsstelle:</b> ..... <b>Auditor/in: Name:</b> ..... <b>Tel. Nr.:</b> .....
<b>Unternehmen:</b> ..... ..... <b>Betriebsnummer:</b> ..... <b>Strasse:</b> ..... <b>PLZ/Ort:</b> ..... <b>Homepage:</b> .....	<b>Verantwortlicher für Suisse Garantie:</b> <b>Name:</b> ..... <b>E-Mail:</b> ..... <b>Weitere befragte Mitarbeiter mit Funktion:</b> ..... .....
<b>Audittyp:</b> <input type="checkbox"/> Aufnahme <input type="checkbox"/> Überwachung <input type="checkbox"/> Re-Zertifizierung	
<b>Tätigkeit im Geltungsbereich Suisse Garantie:</b> <input type="checkbox"/> Milchhandel <input type="checkbox"/> Verarbeitung <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Werkrärahm</li> <li><input type="checkbox"/> Käseherstellung</li> <li><input type="checkbox"/> Affinage</li> <li><input type="checkbox"/> Molkerei</li> <li><input type="checkbox"/> Andere Verarbeitungsbetriebe</li> <li><input type="checkbox"/> Export als „ohne GVO“ (mit oder ohne Kennzeichnung)</li> </ul>	<b>Referenzdokumente in der aktuellen Version:</b> <input type="checkbox"/> AMS-Dachreglement (DR) <input type="checkbox"/> AMS-Gestaltungsmanual (GM) <input type="checkbox"/> AMS-Sanktionsreglement (SR) <input type="checkbox"/> Branchenreglement für die Produktegruppe Milch und Milchprodukte (BR)
<b>Produkte im Geltungsbereich Suisse Garantie:</b> <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"/> Werkrärahm <input type="checkbox"/> Milchtrockenprodukte (Milchpulver, Milchproduktpulver, Milchproteine) <input type="checkbox"/> Konzentrierte Milch (umfasst konzentrierte Milchbestandteile wie Molke und Permeate) <input type="checkbox"/> Andere Produkte gemäss DR, Ziffer 3.1.2 „Bestimmung des relevanten BR“	<b>Andere Zertifizierungen:</b> <input type="checkbox"/> Import <input type="checkbox"/> Bio: ..... <input type="checkbox"/> Regionalmarke: ..... <input type="checkbox"/> AOP: ..... <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 SGA/SG = Suisse Garantie Ref. = Verweise auf Reglemente Krit. = Kritische Anforderung	DR = Dachreglement BR = Branchenreglement Aufl. = Auflage n-k = nicht-kritische Anforderung	GM = Gestaltungsmanual SR = Sanktionsreglement N/A = nicht anwendbar
--	--	--



# Checkliste Suisse Garantie Milch und Milchprodukte

## A. Allgemein

### Allgemeine Angaben, Branchenreglement, Informationsstand

Nr.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl. Nr.
			Ja	Nein	N/A	
A.1	Der Betrieb ist im Besitz der aktuellen Referenzdokumente (DR, GM, SR, BR)		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
A.2	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

Nr.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl. Nr.
			Ja	Nein	N/A	
A.3	Aus dem vorgängigen Audit resultierten keine Auflagen, bzw. die Pendenzen wurden fristgerecht erledigt.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Kommunikationsmittel

Nr.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl. Nr.
			Ja	Nein	N/A	
A.4	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

Nr.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl. Nr.
			Ja	Nein	N/A	
A.5	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

Nr.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl. Nr.
			Ja	Nein	N/A	
A.6	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"/>	
A.7	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"/>	



# Checkliste Suisse Garantie Milch und Milchprodukte

## B. Branchenübergreifende Anforderungen

(Dachreglement & Gestaltungsmanual; inkl. Ergänzungen der Branche)

### Kennzeichnung

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl. Nr.
				Ja	Nein	N/A	
B.1	DR 6.3 GM	Folgende Bezeichnungen werden auf der Etikette/ Verpackung aufgeführt: – der Name des berechtigten Betriebes bzw. dessen Identifikationsnummer – der Name der Zertifizierungsstelle – Garantiemarke Suisse Garantie (Logo)	Nicht anwendbar, wenn Kennzeichnung 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"/>	
B.2	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>– Hintergrund weiss oder transparent: Schwarzer Rahmen</li> <li>– Übergangsfrist: 01.01.2022</li> </ul>	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.3	DR 3.1.1	Sämtliche Zu- und Verkäufe von Suisse Garantie Ware sind dokumentiert und auf Lieferpapieren (Lieferschein, Rechnung, Journal, ...) deklariert (Suisse Garantie, SGA oder SG im Artikelstamm).	Bei Lieferungen zwischen zwei nutzungsberechtigten Betrieben sind die Produkte entweder mit der Garantiemarke oder mit einem eindeutigen Schriftzug (Suisse Garantie, SGA, SG) gekennzeichnet. Bei Transport von Loseware (z.B. Tankwagen) ist die Deklaration auf Lieferpapieren ausreichend.	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## C. Branchenspezifische Anforderungen

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl. Nr.
				Ja	Nein	N/A	
C.1	DR 3.1.1 3.1.2 BR 3.3.1	<b>Verarbeitung in der Schweiz:</b> Gemäss DR Ziff. 3.1.1 muss die Verarbeitung in der Schweiz stattfinden, inbegriffen sind das Fürstentum Lichtenstein und das Zollanschlussgebiet Büsingen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C.2	DR 3.1.1 3.1.2	<b>Herkunft Schweiz:</b> <b>Nicht-zusammengesetzte Produkte</b> Müssen zu 100% den Suisse Garantie-Anforderungen gemäss Ziffer 3.1.1 DR entsprechen.	<input type="checkbox"/> aktuelle Produktliste liegt vor (inkl. „ohne GVO“ Exportprodukte mit oder ohne Kennzeichnung)	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C.3	DR 3.1.1 3.1.2 BR 3.3.1	<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"/> Sonderbewilligung der AMS vorhanden  <input type="checkbox"/> aktuelle Produktliste liegt vor (inkl. „ohne GVO“ Exportprodukte mit oder ohne Kennzeichnung)	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



# Checkliste Suisse Garantie

## Milch und Milchprodukte

C.4	DR 3.1.1  BR 5.2.2 5.3 A 1	<b>Lieferanten-Nachweise</b> Von allen Lieferanten von Suisse Garantie-Zutaten und –Produkten liegen die entsprechenden Nachweise (gem. Warenflussschema) vor. Vereinbarungen werden mindestens alle 5 Jahre erneuert, gemäss Anhang 1.1	DB-Milch, Nachweisdokumente, Milchkaufvertrag mit integriertem Nachweisdokument Nr. 1, 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"/> SG-Bestätigung für Halbfabrikate	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.5	BR 3.3.2 A 2 A 3 A 4	<b>Kontrollkonzept Produkte</b> 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"/>	<input type="checkbox"/>	
C.6	DR 3.1.2	<b>Rezepturen</b> oder Produktspezifikationen sind vorhanden.	Anzahl:.....	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C.7	DR 3.1.1  BR 2.8.1 3.3.1	<b>Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen</b> Keine Verarbeitung von gentechnisch veränderten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen. Kein Einsatz von deklarationspflichtigen GVO-Komponenten. Auf den weiteren Produktions- und Verarbeitungsstufen dürfen keine deklarationspflichtigen GVO-Komponenten eingesetzt werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.8	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"/>		
C.9	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"/>		
C.10	DR 3.1.1	<b>Zusatzstoffe nach GHP</b> Diese werden nur soweit verwendet wie dies im Rahmen der guten Herstellpraxis notwendig ist		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C.11	DR 3.1.1  BR 5.2.2c 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"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		



# Checkliste Suisse Garantie Milch und Milchprodukte

C.12	BR 5.2.2f	<b>Nachweise</b> Sämtliche Aufzeichnungen müssen spätestens 1 Woche nach Ausführung einer Arbeit lückenlos und in schriftlicher oder elektronischer Form vorliegen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.13	BR 5.2.2b	<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"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

## Anforderungen an Konsummilch, Konsumrahm, Butter und Milchfrischprodukte BR Anhang 2

### Konsummilch

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.14	BR A 2.1	<b>Definition:</b> Als <b>Konsummilch</b> unter der Marke Suisse Garantie gilt genussfertige Milch, die einer ausreichenden Wärmebehandlung unterzogen wurde.				<input type="checkbox"/>	
C.15	BR A 2.2	<b>Pastmilch</b> Geruch: reiner Milchgeruch Geschmack: reiner Milchgeschmack	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
C.16	BR A 2.2	<b>Hochpasteurisierte Milch</b> 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"/>		
C.17	BR A 2.2	<b>UHT - Milch</b> 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"/>		

### Konsumrahm

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.									
				Ja	Nein	N/A	Nr.									
C.18	BR A 2.3	<b>Definition:</b> Als <b>Konsumrahm</b> unter der Marke Suisse Garantie gelten Doppelrahm, Vollrahm, Halbrahm und Kaffeerahm.				<input type="checkbox"/>										
C.19	BR A 2.4	<b>Hygienisch mikrobiologische Anforderungen</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Past Rahm</th> <th>UHT Rahm</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>		Past Rahm	UHT Rahm	Aerobe mes. Keime	Max 10'000 KbE/g	Keine	Zusatzstoffe	GHP	GHP		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
	Past Rahm	UHT Rahm														
Aerobe mes. Keime	Max 10'000 KbE/g	Keine														
Zusatzstoffe	GHP	GHP														



# Checkliste Suisse Garantie

## Milch und Milchprodukte

### Butter

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.20	BR A 2.5	<b>Definition:</b> Als <b>Butter</b> unter der Marke Suisse Garantie gilt Butter gemäss Gesetzgebung, hergestellt aus pasteurisiertem Rahm.			<input type="checkbox"/>		
C.21	BR A 2.6	<b>Hygienisch mikrobiologische Anforderungen</b> Aerobe, mes. Keime* max 25'000 KbE/g E. coli nn/g Hefen max 10'000 KbE/g Zusatzstoffe keine *bei Sauerrahmbutter sind die Fremdkeime zu bestimmen		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		

### Milchfrischprodukte

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.22	BR A 2.7	<b>Definition:</b> Unter der Bezeichnung "Milchfrischprodukte" 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>			<input type="checkbox"/>		
C.23	BR A 2.8.1	Bei den eingesetzten Zutaten hat der Produkthersteller 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"/>		
C.24	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"/>		
C.25	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"/>		
C.26	BR A 2.8.2	<b>Zusatzstoffe GHP</b> GHP gemäss der Anwendungsliste der Zusatzstoffverordnung (SR 817.022.31)		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		



# Checkliste Suisse Garantie

## Milch und Milchprodukte

C.27	BR A 2.8.3	Die untenstehenden Werte gelten nach Verlassen des Produktionsbetriebes				<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>				
		<b>Anforderungen (Prüfkriterium)</b>	<b>Joghurt</b>	<b>Sauer- milch</b>	<b>Nacherhitzte Sauermilch</b>					<b>Quark</b>	<b>Cottage Cheese</b>
		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					-	-
<b>Nachweis:</b>											
C.28	BR A 2.9	Der Hersteller muss <b>mindestens zweimal jährlich</b> eine Prüfung der Anforderungen der mit der Garantiemarke gekennzeichneten Produkte durchführen				<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>				

### Anforderungen an Käse und Käseerzeugnisse

BR Anhang 3

#### Käse

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl. Nr.
				Ja	Nein	N/A	
C.29	BR A 3.1	<b>Definition:</b> Käse 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"/>		
C.30	BR A 3.2	Gentechnologisch hergestelltes Lab ist nicht zugelassen.	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>			
C.31	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"/>			
C.32	BR A 3.2	Zum Färben des Käseteigs sind nur natürliche Farbstoffe zugelassen.	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>			
C.33	BR A 3.2	Bei der Käseaffinage und Käsevorverpackung ist folgender Zusatzstoff als Oberflächenbehandlungsmittel nicht zugelassen: Natamycin.	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>			



# Checkliste Suisse Garantie

## Milch und Milchprodukte

### Käseerzeugnisse

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.34	BR A 3.3	<b>Definition:</b> Käseerzeugnisse 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"/>		

### Anforderungen an für Milchtrockenprodukte und konzentrierte Milch

#### BR Anhang 4

### Milchtrockenprodukte

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.35	BR A 4.1	<b>Definition:</b> Als Milchtrockenprodukte und Konzentrate gemäss Artikel 81 bis 85 Art. 62 bis 65 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft gelten (VLtH; SR 817.022.108): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konzentrierte Milch</li> <li>• Milchpulver</li> <li>• Milchproduktpulver</li> <li>• Milchprotein</li> </ul> Konzentrierte Milch umfasst auch konzentrierte Milchbestandteile wie Molke oder Permeate, soweit sie dem Lebensmittelrecht entsprechen.			<input type="checkbox"/>		
C.36	BR A 4.2 A 4.3	Teilnahme am brancheninternen Monitoring-Programm. Die Prüfberichte des Monitorings liegen vor.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		



# Checkliste Suisse Garantie Milch und Milchprodukte

## D. Qualitative Rückverfolgbarkeit im Betrieb

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

Alle Zutaten IwU im Betrieb entsprechen den Suisse Garantie Anforderungen

Produktions-Etappen	Beispiel(e)	Nachweise / Belege	Vollständig	Nicht vollständig, fehlende Verbuchungen	Aufl. Nr.
Verkauf					
Annahme / Beschaffung					

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
D.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"/>	

**Bemerkungen:**



# Checkliste Suisse Garantie Milch und Milchprodukte

## E. Quantitative Rückverfolgbarkeit (Warenflusskontrolle)

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

Alle Zutaten lwU im Betrieb entsprechen den Suisse Garantie Anforderungen

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
E.1	DR 3.1.1 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"/>	
E.2	DR 3.1.1 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 lwU:
1.	Ermittlung des Bezugs an Zutaten lwU	<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.	Bezugsmengen(1.), Produktionsmengen(2.), Lagermengen(3.) und Verkaufsmengen(4.) Vergleich	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verarbeitungskoeffizient</li> <li>Interpretation</li> </ul>

### Resultat

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

Bemerkungen:



# Checkliste Suisse Garantie Milch und Milchprodukte

## F. Schlussfolgerungen

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 (gemäss Sanktionsreglement) zuzustellen.

## 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 Auditierte 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: .....  
.....

Vorgehen gemäss internen Zertifizierungsvorgaben der Zertifizierungsstelle		
<b>Verifikation</b>	Datum: .....	Unterschrift Verifikator : .....
Bemerkungen: .....		
<b>Freigabe für Produktezertifizierung</b>	Datum: .....	Unterschrift Zertifizierer : .....
Bemerkungen: .....		