

Legende wird von der Ernst Sutter AG ausgefüllt wird vom Kunden ausgefüllt wird von Ernst Sutter AG oder Kunde ausgefüllt

Materialbezeichnung Primo Tacchino 1/1 ca.4.3kg past DE

Produktionsstätte Suttero Gossau EG Bewilligungs Nr. 228

Revisionsstand 23.04.2020

Erstellt am 23.04.2020

gültig ab 23.04.2020

Materialnummer 63779

Materialbezeichnung Kunde Materialnummer Kunde

Fantasiebezeichnung Primo Tacchino

Gesetzeskonforme Sachbezeichnung

Fleischerzeugnis gekocht

Label/Siegel (z.B. BIO) KON

Produktbeschreibung

Ausssehen eckiger Schinken ganz

Grösse/Kaliber `1/1
Farbe rosa
Konsistenz fest

Trimmung/Schnitt 1/1 Stück ganz

Geruch/Geschmack aromatisch, nach Trutenfleisch gekocht

Herstellungstechnologie Trutenfleisch mit Salzlake spritzen, tumbeln, in Kunstdarm füllen, pressen, kochen, kühlen, verpacken, etikettieren.

Gewichtstyp und Menge ca. 4.3Kg pro Stück

			Ist aus GVO	
Allergene / tierische	Herkunftsland	E-NR.	hergestellt /	Menge in %
Bestandteile			gewonnen /	in absteigender
wenn ja, welche			verarbeitet	Reihenfolge
	Deutschland		nein	71
			nein	
		250	nein	
			nein	
		450,451	nein	
			nein	
			nein	
			nein	
		301	nein	
			nein	
	Bestandteile wenn ja, welche	Bestandteile wenn ja, welche	Bestandteile wenn ja, welche Deutschland 250 450,451	Allergene / tierische Bestandteile Wenn ja, welche Deutschland De

Wenn Palmöl vorhanden, Menge und Zertifizierung inklusive Variante angeben

n.v

Wenn synthetische Nanomaterialien vorhanden, angeben welche und wo eingesetzt

n.v.

Mikrobiologische Angaben

Produktgruppe: Kochwurst / Brühwurst / Kochpökelwaren / Sulzprodukte NICHT in der Packung pasteurisiert, Stückware

0 th				
Parameter	Einheit	Prozesshygienekriterien	Lebensmittelsicherheitskriterien	Teil des CoA
Aerobe, mesophile Keime	KBE/g	-	< 5'000'000	-
Enterobacteriaceae	KBE/g	-	< 100	-
E. coli	-	-	-	-
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	-	< 100	-
Salmonella Spp.	-	-	-	-
L. monocytogenes	in 25g	-	nn	-

Prozess: 16 Qualitätssicherung Detailprozess: 00 übergreifend Genehmigungsstatus: Genehmigt



Werte: Mathematisch berechnet			Portionsgrösse in gramm	100
Parameter	Wert	Einheit	Angabe pro Portion in g	Teil des CoA
Energiewert	431	kJ	431	
Energiewert	103	kcal	103	
Fett	5	g / 100g	5	
davon gesättigte Fettsäuren	1.6	g / 100g	1.6	
Kohlenhydrate	1	g / 100g	1	
davon Zucker	1	g / 100g	1	
Gesamtprotein	14	g / 100g	14	
Ballaststoffe	0	g / 100g	0	
Natrium	0.9	g / 100g	0.9	
Kochsalz	2.4	g / 100g	2.4	

Aussagen zum Qualitätsmanagement
Der Rohstoff durchläuft gemäss HACCP Konzept folgende Ve

erfahren/Massnahmen: Ja Metalldetektor Eisenmetall Durchmesser in mm 4.5 Nein Steinausleser Metalldetektor Nichteisenmetall Durchmesser in mm Nein Optischer Sortierer Ja 4 Metalldetektor V2A-Stahl Nein Kontrollsieb Durchmesser in mm Frei von Knorpel und Knochensplittern Ja Nein Druckentwesung Nein Windsichter Glasmanagementsystem nach GFSI Standard Sonstige Kontrollen Ja Nein Röntgengerät

Welche:

Versand / Lagerung / Haltbarkeit

GebindeartE2-GebindeLagertemperatur+5°CGebindegrösse400x600x200mmVerkaufseinheit1 Stück

 Verpackungsmaterial
 Schrumpfbeutel
 Gesamthaltbarkeit in Tagen

Verpackungsverfahren Vakuum verpackt Restlaufzeit bei Anlieferung in Tagen 60

Bild

Entspricht der Rohstoffe der aktuellen Schweizer Gesetzgebung?

Entspricht der Rohstoffe der aktuellen EU Gesetzgebung?

Vereinbarte Ausnahmeregelung für den oben genannten Artikel zwischen der ERNST SUTTER AG und dem Geschäftspartner:

erstellt / geprüft
Datum / Visum

23.04.2020 / ALH

Rechtsgültige Unterschrift Ernst Sutter AG

Datum / Visum

23.04.2020 / ALH