

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

<b>Materialbezeichnung</b>	<b>KA Cipollata ca.1kg Atm</b>	<b>Materialnummer</b>	<b>81055</b>
Produktionsstätte	Gemperli	Materialbezeichnung Kunde	
EG Bewilligungs Nr.	309	Materialnummer Kunde	
Revisionsstand	27.05.2019	Fantasiebezeichnung	Kalbs-Cipollata
Erstellt am	27.05.2019	Gesetzeskonforme Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis gekocht.
gültig ab	27.05.2019	Label/Siegel (z.B. BIO)	QM
AOP/IGP		ADR Region	

<b>Produktbeschreibung</b>	
Aussehen	weiss-beige
Grösse/Kaliber	24/26
Farbe	weiss-beige
Konsistenz	fest, Bratwurst
Trimmung/Schnitt	weiss-beige, fest
Geruch/Geschmack	Kalbsbratwurst-typisch
Herstellungstechnologie	Fleisch zerkleinern, mischen mit Salz und Gewürzen, in Naturdarm füllen, brühen, kühlen, verpacken, etikettieren.
Gewichtstyp und Menge	1000g

Zutat(en)	Allergene / tierische Bestandteile wenn ja, welche	Herkunftsland	E-NR.	Ist aus GVO hergestellt / gewonnen / verarbeitet	Menge in % in absteigender Reihenfolge
Kalbfleisch	Rind	Schweiz		Nein	37
Speck	Schwein	Schweiz		Nein	
Wasser				Nein	
Milch	Milch	Schweiz		Nein	
Schwein	Schwein	Schweiz		Nein	
Speisesalz jodiert				Nein	
Gewürze				Nein	
Milchprotein	Milch			Nein	
Stabilisator: Diphosphate			450	Nein	
Glucosesirup				Nein	
Traubenzucker				Nein	
Säureregulator: Natriumacetate			262	Nein	
Säuerungsmittel: Citronensäure			330	Nein	
Hülle: Schafsaftling	Schaf			nein	

**Wenn Palmöl vorhanden, Menge und Zertifizierung inklusive Variante angeben**  
---

**Wenn synthetische Nanomaterialien vorhanden, angeben welche und wo eingesetzt**  
---

<b>Mikrobiologische Angaben</b>				
<b>Produktgruppe: Kochwurst / Brühwurst / Kochpökelwaren / Sulzprodukte NICHT in der Packung pasteurisiert, Stückware</b>				
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	-

Chemische Angaben (Produkt unterliegt natürlichen Schwankungen)				
Werte:	Analysiert	Portionsgrösse in gramm		25
Parameter	Wert	Einheit	Angabe pro Portion in g	Teil des CoA
Energiewert	1010	kJ	252.5	---
Energiewert	240	kcal	60	---
Fett	21	g / 100g	5.25	---
davon gesättigte Fettsäuren	8.4	g / 100g	2.1	---
Kohlenhydrate	1	g / 100g	0.25	---
davon Zucker	0.5	g / 100g	0.125	---
Gesamtprotein	12	g / 100g	3	---
Ballaststoffe	0	g / 100g	0	---
Salz	1.8	g / 100g	0.45	---

Aussagen zum Qualitätsmanagement					
Der Rohstoff durchläuft gemäss HACCP Konzept folgende Verfahren/Massnahmen:					
Ja	Metalldetektor Eisenmetall	Durchmesser in mm	1.5	Nein	Steinausleser
Ja	Metalldetektor Nichteisenmetall	Durchmesser in mm	2	Nein	Optischer Sortierer
Ja	Metalldetektor V2A-Stahl	Durchmesser in mm	2.5	Nein	Kontrollsieb
Ja	Frei von Knorpel und Knochensplittern			Nein	Druckentwesung
Ja	Glasmanagementsystem nach GFSI Standard			Nein	Windsichter
Nein	Sonstige Kontrollen			Nein	Röntgengerät
Welche:					

Versand / Lagerung / Haltbarkeit			
Gebindeart	E2-Gebinde	Lagertemperatur	+5°C
Gebindegrösse	---	Verkaufseinheit	1 Stück
Verpackungsmaterial	Maxi Schale	Gesamthaltbarkeit in Tagen	10
Verpackungsverfahren	mit Schutzatmosphäre N2/CO2	Restlaufzeit bei Anlieferung in Tagen	10



Entspricht der Rohstoffe der aktuellen Schweizer Gesetzgebung?	Ja
Entspricht der Rohstoffe der aktuellen EU Gesetzgebung?	Nein
<b>Vereinbarte Ausnahmeregelung für den oben genannten Artikel zwischen der ERNST SUTTER AG und dem Geschäftspartner:</b>	
---	

erstellt / geprüft
Datum / Visum
27.05.2019 / HED

Rechtsgültige Unterschrift Ernst Sutter AG
Datum / Visum