

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

<b>Materialbezeichnung</b>	SUT DE Reh Entrecôte m/H 2St vac	<b>Materialnummer</b>	82432
<b>Produktionsstätte</b>	Extern (Lieferant)	<b>Materialbezeichnung Kunde</b>	
<b>EG Bewilligungs Nr.</b>		<b>Materialnummer Kunde</b>	
<b>Revisionsstand</b>	1	<b>Fantasiebezeichnung</b>	
<b>Erstellt am</b>	14.09.2021	<b>Gesetzeskonforme Sachbezeichnung</b>	Rehfleisch zum Gekochtesen
<b>gültig ab</b>	14.09.2021	<b>Label/Siegel (z.B. BIO)</b>	KON

<b>Produktbeschreibung</b>	
Aussehen	Reh Entrecôte
Grösse/Kaliber	unterschiedlich
Farbe	dunkelrot
Konsistenz	fest
Trimmung/Schnitt	
Geruch/Geschmack	frisches Rehfleisch
Herstellungstechnologie	zerlegen, verpacken
Gewichtstyp und Menge	variabel

Zutat(en)	Allergene / tierische Bestandteile wenn ja, welche	Herkunftsland	E-NR.	Ist aus GVO hergestellt / gewonnen / verarbeitet	Menge in % in absteigender Reihenfolge
Rehfleisch		DE			100

Wenn Palmöl vorhanden, Menge und Zertifizierung inklusive Variante angeben

Wenn synthetische Nanomaterialien vorhanden, angeben welche und wo eingesetzt

<b>Mikrobiologische Angaben</b>				
<b>Produktgruppe:</b> Jagdwild				
Parameter	Einheit	Prozesshygienekriterien	Lebensmittelsicherheitskriterien	Teil des CoA
Aerobe, mesophile Keime	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
E. coli	KBE/g	< 10'000	-	-
Koagulasepositive Staphylokokken	-	-	-	-
Salmonella Spp.	-	-	-	-
L. monocytogenes	-	-	-	-

Chemische Angaben (Produkt unterliegt natürlichen Schwankungen)				
Werte:	Analysiert	Portionsgrösse in gramm		100
Parameter	Wert	Einheit	Angabe pro Portion in g	Teil des CoA
Energiewert	489	kJ	489	
Energiewert	116	kcal	116	
Fett	1.5	g / 100g	1.5	
davon gesättigte Fettsäuren	0.5	g / 100g	0.5	
Kohlenhydrate	0.5	g / 100g	0.5	
davon Zucker	0.5	g / 100g	0.5	
Gesamtprotein	25	g / 100g	25	
Ballaststoffe	0	g / 100g	0	
Natrium	0.07	g / 100g	0.07	
Kochsalz	0.2	g / 100g	0.2	

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

Versand / Lagerung / Haltbarkeit			
Gebindeart	E2-Gebinde	Lagertemperatur	+5°C
Gebindegrösse		Verkaufseinheit	1 Stück
Verpackungsmaterial	Schrumpfbeutel	Gesamthaltbarkeit in Tagen	
Verpackungsverfahren	Vakuum verpackt	Restlaufzeit bei Anlieferung in Tagen	10

**Bild**

Entspricht der Rohstoffe der aktuellen Schweizer Gesetzgebung?	Ja
Entspricht der Rohstoffe der aktuellen EU Gesetzgebung?	Ja

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

erstellt / geprüft
Datum / Visum
14.09.2021 / FRS

Rechtsgültige Unterschrift Ernst Sutter AG
Datum / Visum
14.09.2021 / FRS