

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

Materialbezeichnung	RI Zunge ges vac	Materialnummer	77341
Produktionsstätte	Suttero Gossau	Materialbezeichnung Kunde	
EG Bewilligungs Nr.	228	Materialnummer Kunde	
Revisionsstand	18.12.2015	Fantasiebezeichnung	Rindszunge gesalzen
Erstellt am	07.01.2020	Gesetzeskonforme Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis zum Gekochtesen
gültig ab	07.01.2020	Label/Siegel (z.B. BIO)	QM
AOP/IGP		ADR Region	

Produktbeschreibung	
Aussehen	ganze Rindszunge
Grösse/Kaliber	
Farbe	hellrosa
Konsistenz	plastisch
Trimmmung/Schnitt	ganze Zunge
Geruch/Geschmack	typisch Rinderzunge
Herstellungstechnologie	Rindszunge wird mit der Salzlake gespritzt und 48Std in der Lake eingelegt, anschliessend vacuumieren.
Gewichtstyp und Menge	ca. 600g pro Stück

Zutat(en)	Allergene / tierische Bestandteile wenn ja, welche	Herkunftsland	E-NR.	Ist aus GVO hergestellt / gewonnen / verarbeitet	Menge in % in absteigender Reihenfolge
Rindszunge		CH		Nein	96
Rindergelatine				Nein	
Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit)			250	Nein	
Traubenzucker				Nein	
Gewürzextrakte				Nein	
Säuerungsmittel: Citronensäure			330	Nein	
vor dem Verzehr erhitzen auf eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C					

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: Rohpökelfwaren mit abgebrochener Reifung zum gekocht essen (z.B. Rollschinkli, Bratspeck)

Parameter	Einheit	Prozesshygienekriterien	Lebensmittelsicherheitskriterien	Teil des CoA
Aerobe, mesophile Keime	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
E. coli	-	-	-	-
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	< 1'000	-	-
Salmonella Spp.	in 25g	-	nn	-
L. monocytogenes	in 25g	-	nn	-

Chemische Angaben (Produkt unterliegt natürlichen Schwankungen)				
Werte:		Mathematisch berechnet	Portionsgrösse in gramm	
Parameter		Wert	Einheit	Angabe pro Portion in g
				100
				Teil des CoA
Energiewert		915	kJ	
Energiewert		220	kcal	
Fett		16	g / 100g	
davon gesättigte Fettsäuren		6	g / 100g	
Kohlenhydrate		1	g / 100g	
davon Zucker		0.5	g / 100g	
Gesamtprotein		18	g / 100g	
Ballaststoffe		0	g / 100g	
Salz		2.9	g / 100g	

Aussagen zum Qualitätsmanagement				
Der Rohstoff durchläuft gemäss HACCP Konzept folgende Verfahren/Massnahmen:				
Nein	Metalldetektor Eisenmetall	Durchmesser in mm	Nein	Steinausleser
Nein	Metalldetektor Nichteisenmetall	Durchmesser in mm	Nein	Optischer Sortierer
Nein	Metalldetektor V2A-Stahl	Durchmesser in mm	Nein	Kontrollsieb
Ja	Frei von Knorpel und Knochensplittern		Nein	Druckentwesung
Ja	Glasmanagementsystem nach GFSI Standard		Nein	Windsichter
Ja	Sonstige Kontrollen		Nein	Röntgengerät
Welche:		Das Produkt erfüllt die Anforderungen des GFSI – Standard FSSC 22000		

Versand / Lagerung / Haltbarkeit			
Gebindeart	E2-Gebinde	Lagertemperatur	+4°C
Gebindegrösse	600x400x200 mm	Verkaufseinheit	1 Stück
Verpackungsmaterial	Schrumpfbeutel	Gesamthaltbarkeit in Tagen	
Verpackungsverfahren	Vakuum verpackt	Restlaufzeit bei Anlieferung in Tagen	22

Bild

Entspricht der Rohstoffe der aktuellen Schweizer Gesetzgebung? Ja

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
07.01.2020, ALH

Rechtsgültige Unterschrift Ernst Sutter AG
Datum / Visum
07.01.2020, ALH