ERNST SUTTER

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

Materialbezeichnung	**Po Flügeli 4xca.2.5kg IQF Krt**	**Materialnummer**	**78232**
Produktionsstätte	Extern (Lieferant)	Materialbezeichnung Kunde	
EG Bewilligungs Nr.	CH-1784	Materialnummer Kunde	
Revisionsstand		Fantasiebezeichnung	Poulet Flügeli TK
Erstellt am	27.06.2019	Gesetzeskonforme Sachbezeichnung	Geflügelfleisch zum gekochtessen, tiefgekühlt.
gültig ab	27.06.2019	Label/Siegel (z.B. BIO)	SG
AOP/IGP		ADR Region	

Produktbeschreibung	
Ausssehen	produkttypisch
Grösse/Kaliber	
Farbe	produkttypisch, hell rosa
Konsistenz	produkttypisch, weich
Trimmung/Schnitt	
Geruch/Geschmack	produkttypisch
Herstellungstechnologie	schlachten, zerlegen, tiefkühlen.
Gewichtstyp und Menge	ca.2.5 KG

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

Wenn Palmöl vorhanden, Menge und Zertifizierung inklusive Variante angeben

Wenn synthetische Nanomaterialien vorhanden, angeben welche und wo eingesetzt

Mikrobiologische Angaben

Produktgruppe: **Geflügelfleisch**

Parameter	**Einheit**	**Prozesshygienekriterien**	**Lebensmittelsicherheitskriterien**	**Teil des CoA**
Aerobe, mesophile Keime	KBE/g	< 10'000'000	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
E. coli	KBE/g	< 1'000	-	-
Koagulasepositive Staphylokokken	-	-	-	-
Salmonella Spp.	in 25g	-	nn	-
L. monocytogenes	-	-	-	-

ERNST SUTTER

Chemische Angaben (Produkt unterliegt natürlichen Schwankungen)

Werte: Analysiert — **Portionsgrösse in gramm**

Parameter	Wert	Einheit	Angabe pro Portion in g	Teil des CoA
Energiewert	**730**	kJ	0	
Energiewert	**175**	kcal	0	
Fett	**11**	g / 100g	0	
davon gesättigte Fettsäuren	**3.5**	g / 100g	0	
Kohlenhydrate	**1**	g / 100g	0	
davon Zucker	**1**	g / 100g	0	
Gesamtprotein	**19**	g / 100g	0	
Ballaststoffe	**0**	g / 100g	0	
Salz	**0.1**	g / 100g	0	

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
Nein	Frei von Knorpel und Knochensplittern			Nein	Druckentwesung
Ja	Glasmanagementsystem nach GFSI Standard			Nein	Windsichter
Nein	Sonstige Kontrollen			Nein	Röntgengerät

Welche:

Versand / Lagerung / Haltbarkeit

Gebindeart	Karton	Lagertemperatur	-18°C
Gebindegrösse		Verkaufseinheit	1 Karton
Verpackungsmaterial	Schlauchbeutel	Gesamthaltbarkeit in Tagen	540
Verpackungsverfahren	mit Schutzatmosphäre	Restlaufzeit bei Anlieferung in Tagen	180

Bild

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

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

erstellt / geprüft	Rechtsgültige Unterschrift Ernst Sutter AG
Datum / Visum	Datum / Visum
27.06.2019 / HAS	27.06.2019 / FAF