

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

Materialbezeichnung	Salami Portofino 1/1 ca.1kg	Materialnummer	60327
Produktionsstätte	Suttero Gossau	Materialbezeichnung Kunde	
EG Bewilligungs Nr.	228	Materialnummer Kunde	
Revisionsstand	27.05.2022	Fantasiebezeichnung	Salami Porto-Fino
Erstellt am	27.06.2024	Gesetzeskonforme Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis zum Rohessen
gültig ab	27.06.2024	Label/Siegel (z.B. BIO)	QM
AOP/IGP		ADR Region	

Produktbeschreibung	
Aussehen	Salami, geschimmelt
Grösse/Kaliber	ca.260x60mm
Farbe	Aussen: weiss geschimmelt, Innen: Fleisch rot, Speck weiss
Konsistenz	fest
Trimmung/Schnitt	ganze Salami
Geruch/Geschmack	aromatisch, typisch gereifte Rohwurst
Herstellungstechnologie	Fleisch und Speck zerkleinern, mit allen Zutaten mischen, füllen, umröten, trocknen, im klimatisierten Raum reifen.
Gewichtstyp und Menge	variables Gewicht/ ca. 1000g pro Stk.

Zutat(en)	Allergene / tierische Bestandteile wenn ja, welche	Herkunftsland	E-NR.	Ist aus GVO hergestellt / gewonnen / verarbeitet	Menge in % in absteigender Reihenfolge
Schweinefleisch	Schwein	Schweiz		nein	61
Speck	Schwein	Schweiz		nein	19
Rindfleisch	Rind	Schweiz		nein	15
Kochsalz jodiert				nein	2.7
Maltodextrin				nein	
Gewürze				nein	
Traubenzucker				nein	
Säureregulator: Natriumcitrate			331	nein	
Antioxidationsmittel: Natriumascorbat			301	nein	
Konservierungsstoff: Kaliumnitrat			252	nein	
Hülle nicht zum Verzehr geeignet					
Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen					

Wenn Palmöl vorhanden, Menge und Zertifizierung inklusive Variante angeben
n/a

Wenn synthetische Nanomaterialien vorhanden, angeben welche und wo eingesetzt
n/a

Mikrobiologische Angaben				
Produktgruppe: Rohwurstwaren/Rohpökelwaren ausgereift zum Rohessen				
Parameter	Einheit	Prozesshygienekriterien	Lebensmittelsicherheitskriterien	Teil des CoA
Aerobe, mesophile Keime	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
E. coli	KBE/g	< 100	-	-
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	< 1'000	-	-
Salmonella Spp.	in 25g	-	nn	-
L. monocytogenes	in 25g	-	nn	-

Chemische Angaben (Produkt unterliegt natürlichen Schwankungen)				
Werte:	Analysiert	Portionsgrösse in gramm		100
Parameter	Wert	Einheit	Angabe pro Portion in g	Teil des CoA
Energiewert	1690	kJ	1690	
Energiewert	403	kcal	403	
Fett	35	g / 100g	35	
davon gesättigte Fettsäuren	13	g / 100g	13	
Kohlenhydrate	1	g / 100g	1	
davon Zucker	1	g / 100g	1	
Gesamtprotein	22	g / 100g	22	
Ballaststoffe	0	g / 100g	0	
Salz	3.2	g / 100g	3.2	

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	3.0	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
Ja	Sonstige Kontrollen			Nein	Röntgengerät
Welche:	Das Produkt erfüllt die Anforderungen des GFSI – Standard FSSC 22000				

Versand / Lagerung / Haltbarkeit (Dropdown auswählen)			
Gebindeart	E2-Gebinde	Lagertemperatur	ohne Kühlung
Gebindegrösse	600x400x200mm	Verkaufseinheit	1 Stück
Verpackungsmaterial	Mehrweggebinde mit PE-Einlagebeutel	Gesamthaltbarkeit in Tagen	
Verpackungsverfahren		Restlaufzeit bei Anlieferung in Tagen	40

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
27.06.2024 / ALH

Rechtsgültige Unterschrift Ernst Sutter AG
Datum / Visum
27.06.2024 / ALH