

## Spezifikation Kneuss

### 1. Produkteigenschaften

#### 1.1 Produktname

Güggeli-Gwürz

#### 1.2 Artikel Nummer

1787

#### 1.3 Sachbezeichnung

Gewürzmischung für Geflügelfleisch

#### 1.4 Zustand

Frisch

#### 1.5 Zusatzangabe Verpackung

#### 1.6 Herkunft und Verarbeitung

Hergestellt in der Schweiz

#### 1.7 Hygienehinweis

Wichtig: Geflügelfleisch vor dem Verzehr immer vollständig durcherhitzen.

(Wenn Geflügelfleisch tiefgekühlt ist: In einem wasserdurchlässigen Gefäss vollständig auftauen.) Allgemein: Packung entfernen und entsorgen. Tropfsaft weggiessen. Geflügelfleisch bei Bedarf mit Küchenpapier abtrocknen.

Rohes Geflügelfleisch oder Tropfsaft nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Hände, Geschirr, Küchengeräte und Arbeitsflächen nach Kontakt mit rohem Geflügelfleisch gründlich reinigen.

### 2. Zusammensetzung

#### 2.1 Zutaten

Kochsalz, Gewürze, (Paprika, Curry, Pfeffer, Rosmarin, Kräuter),  
Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Sonnenblumenöl gehärtet.  
Sel de cuisine, épices (paprika, curry, poivre, romarin, herbes),  
exhausteur de goût: glutamate monosodique, huile de tournesol hydrogénée.

## Spezifikation Kneuss

### 3. Foto

### 4. Gewichte und Abmessungen

4.1 Kaliber : Kalibrierung Extern

4.2 Kessel à 2.5 kg

### 5. Haltbarkeit und Lagerung

#### 5.1 Lagerung

Die Kühlkette muss über den gesamten Haltbarkeitszeitraum eingehalten werden.

#### 5.2 Haltbarkeit

540 Tage (Unter oben erwähnten Lagerbedingungen)

### 6. Rückverfolgbarkeit

6.1 Chargen rückverfolgt (Lttmmjjppp)

### 7. Nährwerte (Angabe pro 100g)

Energie	684 kJ
Energie	156 kcal
Fett	12.20 g
Kohlenhydrate	7.00 g
Eiweiß	2.80 g
Salz	58.80 g

### 8. Mikrobiologische Werte

	Toleranzwert	Grenzwert	Einheit
Aerobe Mesophile Keime	1'000'000	10'000'000	KBE/g
Enterobacteriaceae	1'000	10'000	KBE/g
Escherichia coli	500	1'000	KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	nn	nn	KBE/g
Salmonella spp.	nn	nn	KBE/g

#### nn = nicht nachweisbar

Die gesetzlichen Toleranz- und Grenzwerte gemäss gültiger Hygieneverordnung (HyV, SR817.024.1) werden eingehalten.



## Spezifikation Kneuss

### 9. Lebensmittelsicherheit

- 9.1 Die Ernst Kneuss Geflügel AG betreibt ein HACCP Konzept nach den Anforderungen von Codex Alimentarius
- 9.2 Das Produkt wurde nach den Prinzipien der guten Herstellungspraxis (GHP) hergestellt.

### 10. Zertifizierung

- 10.1 FSSC 22000
- 10.2 ISO 22000
- 10.3 Suisse Garantie

### 11. GVO / Bestrahlung

- 11.1 Das Produkt ist nicht gentechnisch verändert und enthält keine gentechnisch veränderten Zutaten.
- 11.2 Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

### 12. Bestätigung

- 12.1 Die Ernst Kneuss Geflügel AG bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen der schweizerischen Gesetzgebung entspricht.
- 12.2 Die Angaben aus dieser Spezifikation sind ausschliesslich für den internen Gebrauch bestimmt und müssen mit absoluter Diskretion behandelt werden. Die Weitergabe an Dritte ist nur unter Zustimmung der Ernst Kneuss Geflügel AG erlaubt.

---

Freigabe durch : Leiter QS  
Roman Stierli , Tel.: +41 (62) 887 27 11 , email: r.stierli@kneuss.com

Mägenwil, den 22.09.2020

Ernst Kneuss Geflügel AG  
5506 Mägenwil