

IDENTIFIKATION:

DITZLER-Artikelnummer: **101356**

DITZLER-Produktebezeichnung: **Broccoliröschen "Limit" 2x2.5 kg**

Sachbezeichnung: Broccoli.

QUALITÄTS-MERKMALE:

Anbau-Methode: Konventionell.

Herstellverfahren: Produkt rüsten, blanchieren, freierollend tiefkühlen, abwiegen, verpacken.

Herkunft Hauptrohstoffe: Osteuropa, Südeuropa, Südamerika.

Konservierung: Tiefkühlung.

Zusatzstoffe: Keine.

Rückstände: Es gelten die Höchstwerte der aktuellen Ausgabe der Schweizerischen Verordnung über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPRH) und Kontaminantenverordnung, VHK.

SENSORISCHE MERKMALE:

Aussehen / Farbe: Arttypische Farbe.

Geruch: Rein und ohne Fremdgeruch.

Geschmack: Rein und ohne Fremdgeschmack.

Konsistenz / Textur: Arttypisch für das Produkt.

CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE WERTE:

Schnitt / Kalibrierung: Durchmesser der Röschen: 30 – 70 mm
Toleranzen: < 30 mm: max. 5 Gew.-%
> 70 mm: max. 10 Gew.-%

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

	<u>Toleranzwert KBE/g</u>
Aerobe, mesophile Keime:	max. 1'000'000/g
Enterobacteriaceae:	max. 10'000/g
Escherichia Coli:	max. 100/g
Hefen:	max. 1'000/g
Schimmelpilze:	max. 1'000/g
koag. pos. Staphylococcus:	max. 100/g
Bacillus cereus:	max. 1'000/g
Listeria monocytogenes:	max. 100/g
Salmonella:	nn /25 g

ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATIONEN:

berechnet gem. CH-Nährwerttabelle berechnet gem. S-F-K Nährwerttabelle analysiert

Nährwerte pro 100g:

Energiewerte	131 kJ / 31 kcal.
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	2.4 g
davon Zucker	2.3 g
Nahrungsfasern	3 g
Eiweiss	3 g
Salz ¹	0 g

¹ Der Salzgehalt ist ausschliesslich auf die Anwesenheit natürlich vorkommendes Natrium zurückzuführen.
 (Salz = Natrium*2.5)

² Der Salzgehalt ist auf zugesetztes und natürliches Salz zurückzuführen.

Zutaten: (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)
 Broccoli

100 %

Allergene:

Enthält das Produkt allergenes Potenzial?

ja nein

Wenn ja welche:

Das Produkt ist im Sinne der Lebensmittelgesetzgebung:

- | | | |
|-----------------|----|--|
| vegetarisch | ja | Lebensmittel gelten als " vegetarisch " ("vegetabil" oder "lacto-ovo-vegetarisch"), wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Lactose), Eiern oder deren Bestandteile, oder Honig enthalten. |
| ovo-vegetarisch | ja | Lebensmittel gelten als " ovo-vegetarisch ", wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft, mit Ausnahme von Eiern oder deren Bestandteilen, oder Honig enthalten. |
| lacto-vegetabil | ja | Lebensmittel gelten als " lacto-vegetabil ", wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft, mit Ausnahme von Milch oder Milchbestandteilen oder Honig enthalten. |
| vegan | ja | Lebensmittel gelten als " vegan ", wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten. |

HINWEISE ZUR HANDHABUNG:

Das Produkt ohne vorhergehendes An- oder Auftauen weiterverarbeiten.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

VERPACKUNG:

Nettogewicht: 2 Beutel à 2,5 kg = 5 kg netto je Umkarton
 Toleranzsystem gem. Verordnung über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen (Mengenangabeverordnung, MeAV)

Innenverpackung
 (produkteberührend)

Aussenverpackung
 (Umverpackung)

Verpackungsart: völlig neutrale, verschweisste Poly-
 äthylenfolienbeutel Etikettierte, mit Klebebändern ver-
 schlossene Wellkartonboxen.

Angaben auf den Verpackungen:

Artikelnummer DITZLER:	nein	ja
Markenbezeichnung:	nein	ja
Artikelbezeichnung:	nein	ja
Nettogewicht:	nein	ja
EAN-Codierung:	nein	ja 76 10247 59445 8
Produktionscode:	nein	ja
Mindesthaltbarkeitsdatum:	nein	ja
Vermerk Lagertemperatur:	nein	ja
Liste der Zutaten:	nein	ja
Zubereitungsanleitung:	nein	nein
Nährwertangaben:	nein	nein
Angabe Produktionsland:	nein	ja
Herkunft Hauptrohstoff:	nein	ja

PALETTIERUNG:

8 Karton pro Lage und 7 Lagen hoch

TRANSPORT / LAGERUNG / HALTBARKEIT:

Transport- und Anliefertemperatur: Per Camion mit einer garantierten Temperatur von -18°C oder tiefer.

Lagerbedingungen: In verschlossenen Originalgebinden bei einer Temperatur von mind. -18°C oder tiefer.

Haltbarkeit: Ungeöffnet in Originalverpackung: mindestens 6 Monate nach Anlieferung oder längstens gemäss dem auf der Verpackung aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatum.




LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN:

Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt. Es entspricht dem Schweizerischen Lebensmittelgesetz und dessen einschlägigen Folgeverordnungen.

Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und/oder wurde nicht mittels gentechnisch veränderten Organismen hergestellt.

Das Produkt und seine Verpackung enthalten keine synthetischen Nanomaterialien und/oder wurden nicht mittels der Nanotechnologie hergestellt.


Freigabe ENTWICKLUNG	Freigabe QS	Freigabe PM
Visum: 		

KONTAKTSTELLE:

LOUIS DITZLER AG
Dept. Verkauf
Bäumlimattstrasse 20
CH-4313 M ö h l i n

Tel. 061 855'55'00
Fax. 061 851'50'21

Rechtsgültige Unterschrift:



Datum: 09.06.2022