

IDENTIFIKATION:

DITZLER-Artikelnummer: **101288**

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

Sachbezeichnung: Bohnen

QUALITÄTS-MERKMALE:

Anbau-Methode: Konventionell.

Herstellverfahren: Bohnen abspitzen, waschen, blanchieren, freirollend tiefkühlen, abwiegen, verpacken.

Herkunft Hauptrohstoffe: Schweiz / EU

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: Ganze Bohnen von arttypischer, grüner Farbe, wobei naturbedingte Farbschwankungen nicht ganz ausgeschlossen werden können.

Geruch: Rein und ohne Fremdgeruch.

Geschmack: Rein und ohne Fremdgeschmack.

Konsistenz / Textur: Arttypisch für das Produkt, zart.

CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE WERTE:

| | | |
|-------------------------|---------------------------------------|----------------|
| Schnitt / Kalibrierung: | Durchmesser (dickste Stelle): | 8 bis 10.5 mm |
| | Toleranz (ausserhalb dieser Vorgabe): | Max. 20 Gew.-% |
| | Bruch (Stücke < 3 cm): | Max. 5 Gew.-% |
| Peroxydase | | negativ |

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 |

ERNÄHRUNGSINFORMATIONEN:

LOUIS DITZLER AG 101288
 Tiefkühlprodukte
 CH-4313 MÖHLIN Bohnen mittelfein "Limit" 2x2.5 kg

Version gültig ab: 14.01.2021
 Ersatz für: 15.11.2019
 Seite 2 von total 4

berechnet gem. Nährwerttabellen analysiert

Nährwerte pro 100g:

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Energiewerte | 129 kJ / 31 kcal |
| Fett | 0.20 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.10 g |
| Kohlenhydrate | 3.60 g |
| davon Zucker | 2.20 g |
| Nahrungsfasern | 3.10 g |
| Eiweiss | 2.10 g |
| Salz ¹ | 0.01 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)

Bohnen 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 HE.
Toleranzsystem gem. Verordnung über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen (Mengenangabeverordnung, MeAV)

Innenverpackung
(produkteberührend)

Aussenverpackung (HE)

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

Angaben auf den Verpackungen:

| | | |
|---------------------------|------|--------------------|
| Artikelnummer DITZLER: | Nein | Ja |
| Markenbezeichnung: | Nein | Ja |
| Artikelbezeichnung: | Ja | Ja |
| Nettogewicht: | Nein | Ja |
| EAN-Codierung: | Nein | Ja 7 610247 595110 |
| Produktionscode: | Ja | Ja |
| Mindesthaltbarkeitsdatum: | Ja | 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:

Pro Palette = 420 kg netto / 84 Karton

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.

LOUIS DITZLER AG 101288
Tiefkühlprodukte
CH-4313 MÖHLIN Bohnen mittelfein "Limit" 2x2.5 kg

Version gültig ab: 14.01.2021
Ersatz für: 15.11.2019
Seite 4 von total 4

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.

Visum:

| Freigabe ENTWICKLUNG | Freigabe QKTK | Freigabe PM |
|---|---|--|
|  |  |  |

KONTAKTSTELLE:

LOUIS DITZLER AG
Dept. Verkauf
Bäumlimattstrasse
CH-4313 Möhlin

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

Rechtsgültige Unterschrift:



Datum: 14.01.2021