

IDENTIFIKATION:

DITZLER-Artikelnummer: **101286**
DITZLER-Produktebezeichnung: **Erbsen mittelfein "Limit" 2x2.5 kg**
Sachbezeichnung: Erbsen

QUALITÄTS-MERKMALE:

Anbau-Methode: Konventionell
Herstellverfahren: Produkt waschen, blanchieren, freirollend tiefkühlen, kalibrieren, 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: Arttypische, grüne Farbe.
Geruch: Rein und ohne Fremdgeruch.
Geschmack: Rein und ohne Fremdgeschmack.
Konsistenz / Textur: Arttypisch für das Produkt, zart.

CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE WERTE:

Schnitt / Kalibrierung: Durchmesser: 10mm - 11mm
Toleranz: < 10mm bis 9mm max. 10 Gew.-%
> 11mm bis 12mm max. 20 Gew.-%
Peroxydase: negativ

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

Toleranzwert KBE/g

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:

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

Nährwerte pro 100g:

Energiewerte	380 kJ / 90 kcal.
Fett	0.70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.10 g
Kohlenhydrate	12.0 g
davon Zucker	5.50 g
Nahrungsfasern	6.00 g
Eiweiss	6.00 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)

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

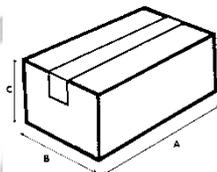
Etikettierte, mit Klebebändern ver-
schlossene Wellkartonboxen.

Angaben auf den Verpackungen:

Artikelnummer DITZLER:	Nein	Ja
Markenbezeichnung:	Nein	Ja
Artikelbezeichnung:	Ja	Ja
Nettogewicht:	Nein	Ja
EAN-Codierung:	Nein	Ja 76 10247 59510 3
Produktionscode:	Ja	Ja
Mindesthaltbarkeitsdatum:	Ja	Ja
Vermerk Lagertemperatur:	Nein	Ja
Liste der Zutaten:	Nein	Ja
Zubereitungsanleitung:	Nein	Nein
Nährwertangaben:	Nein	Ja
Angabe Produktionsland:	Nein	Ja
Herkunft Hauptrohstoff:	Nein	Ja

ABMESSUNGEN:

UMVERPACKUNG / BOXEN:



Dimension A:	39.0 cm
Dimension B:	19.0 cm
Dimension C:	12.0 cm

GEWICHTE:

	<u>Brutto</u>	<u>Tara</u>	<u>Netto</u>
Umverpackung (HE, Handelseinheit):	5.28 kg	0.28 kg	5.00 kg
Ladeeinheit (LE, Lagereinheit ohne Transportgerät):	696.96 kg	36.96 kg	660 kg

PALETTIERUNG:

	12	Anzahl pro Lage
mit:	11	Lagen pro Palette
ergibt:	132	Umkartons je Palette

TRANSPORT / LAGERUNG / HALTBARKEIT:

Transport- und
Anlieferemperatur: 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.

Ohne Gegenbericht gilt die Spezifikation als akzeptiert.

	<u>Freigabe</u> ENTWICKLUNG	<u>Freigabe</u> QTKK	<u>Freigabe</u> PM
Visum:			
Datum:	06.07.2021	06.07.2021	06.07.2021

KONTAKTSTELLE:

LOUIS DITZLER AG
Dept. Verkauf
Bäumlimattstrasse
CH-4313 Möhlin

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

Rechtsgültige Unterschrift:



Datum: 06.07.2021