

IDENTIFIKATION:

DITZLER-Artikelnummer: **100363**

DITZLER-Produktebezeichnung: **Marroni ganze 2x2,5 kg**

Sachbezeichnung: Edelkastanien / Marroni

QUALITÄTS-MERKMALE:

Anbau-Methode: Konventionell

Herstellverfahren: Schälen, freirollend tiefkühlen, abwiegen und verpacken.

Herkunft Hauptrohstoffe: Südeuropa

Konservierung: Tiefkühlung.

Zusatzstoffe: Keine.

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

SENSORISCHE MERKMALE:

Aussehen / Farbe: Ganze Marroni von arttypischer Farbe.

Geruch: Rein und ohne Fremdgeruch.

Geschmack: Rein und ohne Fremdgeschmack.

Konsistenz / Textur: Arttypisch für das Produkt.

CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE WERTE:

Schnitt / Kalibrierung: 120 bis 180 Stück/kg

Anteil Bruch: Max. 5 Gew.-%

MIKROBIOLOGISCHE WERTE:

	<u>Toleranzwert KBE/g</u>	<u>Methode</u>
Aerobe, mesophile Keime:	max. 1'000'000	SLMB
Enterobacteriaceen:	max. 10'000	SLMB
Escherichia Coli:	< 10	SLMB
Staphylococcus aureus:	max. 1'000	SLMB
Salmonellen:	n.n. / 25g	SLMB
Hefen:	max. 1'000	SLMB
Schimmelpilze:	max. 1'000	SLMB

ERNÄHRUNGSINFORMATIONEN:

(berechnet gem.CH. Nährwerttabelle)

Nährwerte pro 100g:

Energiewerte	837 kJ / 198 kcal
Fett	1.50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.30 g
Kohlenhydrate	42.40 g
davon Zucker	5.00 g
Eiweiss	2.90 g
Salz ¹	0.00 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)

Marroni

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) (Umverpackung)

Verpackungsart:

völlig neutrale, verschweisste Poly-
äthylenfolienbeutel

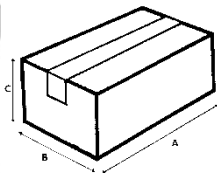
Etikettierte, mit Klebebändern ver-
schlossene Wellkartonboxen.

Angaben auf den Verpackungen:

Artikelnummer DITZLER:	ja	ja
Markenbezeichnung:	ja	ja
Artikelbezeichnung:	ja	ja
Nettogewicht:	ja	ja
EAN-Codierung:	ja 76 10247 59686 5	ja 7610247114632
Produktionscode:	ja	ja
Mindesthaltbarkeitsdatum:	ja	ja
Vermerk Lagertemperatur:	ja	ja
Liste der Zutaten:	ja	ja
Zubereitungsanleitung:	nein	nein
Nährwertangaben:	nein	nein
Angabe Produktionsland:	ja	ja
Herkunft Hauptrohstoff:	nein	nein

ABMESSUNGEN:

HE / BOXEN:



Dimension A:	40 cm
Dimension B:	20 cm
Dimension C:	13 cm

GEWICHTE:

	Brutto	Tara	Netto
Innenverpackung (KE)	2.52 kg	0.02 kg	2.5 kg
Umverpackung (HE):	5.25 kg	0.25 kg	5.00 kg
Ladeinheit (LE, ohne Transportgerät):	693 kg	33 kg	660 kg

PALETTIERUNG:

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

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 9 Monate nach Anlieferung oder längstens gemäss dem auf der Verpackung aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatum.

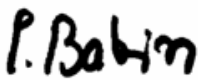
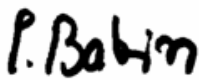

LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN:

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.

	<u>Freigabe</u> <u>ENTWICKLUNG</u>	<u>Freigabe</u> <u>QKTK</u>	<u>Freigabe</u> <u>PM</u>
Visum:			
Datum:	20.09.2017	20.09.2017	21.09.2017

KONTAKTSTELLE:

LOUIS DITZLER AG
Dept. Verkauf
Bäumlimattstrasse
CH-4313 **Mö h l i n**

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

Rechtsgültige Unterschrift:

i.A. 

Datum: 21.09.2017