

Zoodles "grün" 60 x 50 g, 1 x 3 kg Karton



Produkte - Inhalt	Verpackungs - Inhalt	Frionor Art. Nr.	Lieferanten Art. Nr.
60 x 50 g	1 x 3'000 g Karton	2111	F1483A

1. Allgemeine Angaben

Lieferant	Frionor
Adresse	Bösch 67, 6331 Hünenberg
Sachbezeichnung gemäss LMV	Zoodles »grün«
Produktegruppe	Modern Food - Zoodles
Herkunft	Deutschland
Zertifikat	Frosta Foodservice
Zertifikat	Vegan

2. Produktbeschreibung

2.1. Sensorische Merkmale


Qualitätsrelevante sensorische Merkmale (z.B. Aussehen, Geschmack, Konsistenz etc.).

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Inakzeptable Fehler	
Aussehen / Farbe	Zoodles »grün«	Hellgrün mit dunkleren, nicht durchgehenden Schalenteilen, typisch für
	Zoodles »grün«	das Produkt, lang und dünn geschnitten, zu Nestern geformt
Geschmack	Zoodles »grün«	Frisch, aromatisch, nicht bitter, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	Zoodles »grün«	Fest bis bissfest, nicht überkocht, nicht holzig


2.2. Herstellung

Kriterium	
Herstellungsverfahren	Grüne Zucchini, lang und dünn geschnitten, zu Nestern geformt, tiefgefroren
Kalibrierung	50 g per Stück

2.2.1. Frosta Combi - Classe

	Das Combi-Classe-Logo von FRoSTA ist ein geschütztes Warenzeichen, das für eine schnelle und schonende Zubereitung ohne weitere Fettzugabe steht. Moderne Ernährung mit deutlicher Arbeitserleichterung für die Küche.
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.2.2. Frosta OK - Plus

	FRoSTA-Produkte mit diesem Zeichen bedürfen keiner besonderen Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf der Speisekarte und sind außerdem frei von Aromen und Hefeextrakt.
-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.3. Lieferform / Verpackungsart / Abmessungen

	Verpackungsart	Abmessungen in mm	Gewicht netto in kg	Gewicht brutto in kg
Verkaufseinheit	Karton	X	3.000	X
Liefereinheit	Karton	X	3.000	X
Palette	Europalette	X	528.000	X
Palettenhöhe incl. Holz	Europalette	1810		

2.4. Mengen / Lage / Palett

Kriterium		Angabe
Anzahl - Verkaufseinheiten	Umkarton	1
Anzahl - Liefereinheiten	Lage	16
Anzahl - Verkaufseinheiten	Lage	16
Anzahl - Lagen	Palette	9
Anzahl - Liefereinheiten	Palette	144
Anzahl - Verkaufseinheiten	Karton - Palette	144

2.5. Beschriftung der Verpackung

	Lieferschein	Paletten - Beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	2111	X	X	X
EAN Code	X	X	40 24776 01024 3	X
Produktionsdatum		X		
Verfalldatum	✓	X	✓	X
Lagertemperatur		X	✓	X
Lot. Nr. / Charge-Nr.		X	✓	X
Nettogewicht		X	✓	X
Bruttogewicht	✓	X	✓	X
Lieferant	✓	X	✓	X

2.6. Deklarationsangaben / Gewicht

	Lieferschein		Umkarton	Innenverpackung
Nettogewicht	✓	Nettogewicht	✓	
Bruttogewicht	✓	Bruttogewicht	✓	

2.7. Produktehandling

Transportbedingungen	Tiefgekühlt, bei mind. -18° C
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt, bei mind. -18° C
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum	12 Monate
(bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung	18 Monate
(bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	

2.8. Zubereitungsempfehlung

Combi-Dampfer	Menge:	gewünschte Menge (tiefgefroren)
	Temperatur / Einstellung:	160 °C Hitze
	Zeit:	ca. 12 Minuten
	Durchführung:	Die gewünschte Menge tiefgefrorener Nester auf ein Blech legen und bei 160 °C Hitze ca. 12 Minuten fertig garen.
	Bemerkung:	Wir empfehlen als Beilage 4 Stuck (ca. 200g).

3. Zusammensetzung

3.1. Zutatenliste

Zutaten	Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten
			Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Zucchini / Zucchetti (CH)	100%	Deutschland	

3.2. Deklaration von allergenen Zutaten (inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen, sowie Allergene die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können).

Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1 g / kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.		X	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		X	
Eier und daraus hergestellte Produkte		X	
Fische und daraus hergestellte Produkte		X	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		X	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		X	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		X	
Sesamsamen		X	
Schalenfrüchte		X	
Sulfat		X	
Lactosefrei		X	

4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g						Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss	1.8 g	Gesamtfett	0.3 g	Total Kohlenhydrate	2.1 g	Energie in kJ	86
Salz	0.01 g	- Gesättigte Fettsäuren	0.1 g	- Zucker	1.9 g	Energie in kcal	21
		Ballaststoffe	1.1 g				

5. Mikrobiologie

Bezeichnung	Toleranzwert	Grenzwert	Methode
Aerobe mesophile Keime (GKZ)	< 1'000'000 KBE/g	1'000'000 KBE / g	ISO 21528 mod.
Enterobacteriaceen	< 10'000	10'000	ISO 21528 mod.
Escherichia coli (abgekürzt E. coli)	< 100	100	ISO 16649-1/2
Staphylococcus Aureus	<1'000	1'000	ISO 21527, § 64 LFGB, L01.00-37
Hefe	< 10'000	10'000	ISO 21527, § 64 LFGB, L01.00-37
Schimmel	< 1'000	1'000	ISO 6888-1
Salmonellen	Negativ 25 g	Negativ 25 g	ISO 11290-1/2, ISO20838
Listeria monocytogenes	< 10	10	ISO 6579, ISO 20838

6. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet

Artikelnummer Mindesthaltbarkeitsdatum Produktionscode

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar
(Rohstoffe tierischen Ursprungs, Rohstoffe mit Risiko einer GVO-Kontamination etc.)

Ja Nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert

Ja Nein

7. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden, beim Lieferanten

Ja Nein

8. GVO / Bestrahlung

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?

Ja Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden?

Ja Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen welche gentechnisch verändert wurden?

Ja Nein

Wie garantieren Sie, dass Ihr Produkt im Sinne der schweizerischen Gesetzgebung GVO-frei ist?

Zertifikate werden auf Wunsch zugestellt, werden ____ pro Jahr zugestellt, liegen jeder Lieferung bei

Analysen werden auf Wunsch zugestellt, werden ____ pro Jahr zugestellt, liegen jeder Lieferung bei

9. Bestätigung des Lieferanten

- Der Lieferant haftet für versteckte Mängel
- Die Ware entspricht der schweizerischen Gesetzgebung und den EU-Richtlinien (inkl. Den bestehenden resp. Kommenden Ergänzungen / Änderungen)
- Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu gemacht
- Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben muss vorher unaufgefordert mit FRIONOR besprochen werden
- Die Angaben auf dieser Spezifikation sind ausschliesslich für den internen Gebrauch bestimmt
- Sobald eine in diesem Formular eingetragene Produkteangabe nicht mehr dem aktuellen Stand der Produktion entspricht, wird diese Formular ungültig und muss durch ein neues ersetzt werden.

Ort / Datum:

Hünenberg, 03.09.2019

Firmenstempel / Unterschrift



Remo Glaus