Flunderfilets ohne Haut, ohne Gräten, Nordsee, Holland
80 - 120 g, 5 x 1'000 g Beutel IQF

Verkaufseinheit	Liefereinheit	Frionor Art. Nr.	
5 x 1'000 g Beutel IQF	1 x 5'000 g Karton	**2300**	

1. Allgemeine Angaben

Lieferant	Frionor
Adresse	Bösch 67, 6331 Hünenberg
Sachbezeichnung gemäss LMV	Flunderfilets ohne Haut, ohne Gräten
Lateinische Bezeichnung	Platichthys Flesus
Deutsche Bezeichnung	Flunder
Produktegruppe	Salzwasser - Plattfische - Flunder
Fanggebiet – Bezeichnung	FAO 27 - Nordostatlantik
Fanggebiet – Bezeichnung II	Nordsee
Fanggebiet – Herkunft	LAND 26 - Holland
Fangmethode	02 - Grundschlepp - Netzfischerei
Verarbeitung – Herkunft	LAND 25 - Holland
Score	5

2. Produktbeschreibung

2.1. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Inakzeptable Fehler	
Aussehen / Farbe	**Fisch**	Frisch, Hautseite gräulich
Geschmack	**Fisch**	Frisch arttypisch
Geruch	**Fisch**	Arttypisch
Konsistenz	**Fisch - roh**	fest im Fleisch
Konsistenz	**Fisch - gegart**	sehr zart im Biss

2.2. Herstellung

Kriterium	
Herstellungsverfahren	Filetiert, enthäutet, entgrätet, einzeln gefroren (IQF)
Kalibrierung	80 - 120 g per Stück / Flunderfilet
Gentechnologische Eigenschaften	-

2.3. Lieferform / Verpackungsart / Abmessungen

	Verpackungsart	Abmessungen in mm	Gewicht netto in kg	Gewicht brutto in kg
Verkaufseinheit	**Beutel**	----	1.000	1.020
Liefereinheit	**Um - Karton**	400 x 300 x 130	5.000	5.100
Palette	**Europalette (EUR 1)**	----	520.000	555.400
Palettenhöhe incl. Holz	**Europalette (EUR 1)**	1890		

2.4. Mengen / Lage / Palett

Kriterium	Anzahl			
Anzahl - Verkaufseinheiten	5	**Beutel**	im	**Um - Karton**
Anzahl - Liefereinheiten	8	**Um - Karton**	pro	**Lage**
Anzahl - Verkaufseinheiten	40	**Beutel**	pro	**Lage**
Anzahl - Lagen	13	**Lagen**	pro	**Palette**
Anzahl - Liefereinheiten	104	**Um - Karton**	pro	**Palette**
Anzahl - Verkaufseinheiten	520	**Beutel**	pro	**Palette**

2.5. Beschriftung der Verpackung

	Lieferschein	Paletten - Beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	**2300**	X	X	X
EAN Code	X	X	**87 17436 16530 3**	X
Produktionsdatum		X		
Verfalldatum	✓	X	✓	✓
Lagertemperatur		X	✓	✓
Lot. Nr. / Charge-Nr.		X	✓	✓
Nettogewicht		X	✓	✓
Bruttogewicht	✓	X	✓	✓
Lieferant	✓	X	✓	✓

2.6. Deklarationsangaben / Gewicht

	Lieferschein		Umkarton	Innenverpackung
Bruttogewicht	✓	**Bruttogewicht**	✓	
Nettogewicht	✓	**Nettogewicht**	✓	✓

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

Warm	pochieren, braten

3. Zusammensetzung

3.1. Zutatenliste

Zutaten	Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Flundern	90%	FAO 27 - Nordostatlantik	
		Nordsee	
Wasser	10%	LAND 25 - Holland	

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,		X	
Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.			
Milch und daraus hergestellte Produkte		X	
(einschliesslich Laktose)			
Eier und daraus hergestellte Produkte		X	
Fische und daraus hergestellte Produkte	✓		
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	17 g	**Gesamt Fett**	0.8 g	**Total Kohlenhydrate**	-	**Energie in kJ**	322.2
Salz	-	**- Gesättigte Fettsäuren**	-	**- Zucker**	-	**Energie in kcal**	77

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

7.1. HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden, beim Lieferanten ☒ **Ja** ☐ **Nein**

7.2. Fremdkörper-Kontrolle

Alle Produkte werden während des Herstellungsverfahrens auf produktfremde Materialien kontrolliert. ☒ **Ja** ☐ **Nein**

Scan-Methode	Metall-Detektoren
Ferro	3,5 mm
Non Ferro	3,5 mm
Edelstahl	4,5 mm

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, 02.05.2021

Firmenstempel / Unterschrift

FRIONOR

Remo Glaus