

**Produktebezeichnung Zanderfilets mit Haut**
**Art. Nr. 2455**


## 1. Allgemeine Angaben

<b>Lieferant</b>	<b>Pacovis AG (FRIONOR)</b>
<b>Adresse</b>	<b>Industriestrasse 21, 4313 Möhlin</b>
<b>Sachbezeichnung gemäss LMV</b>	Zanderfilets mit Haut, geschuppt
<b>Produktkategorie</b>	Süsswasserfisch / Barsche
<b>Lat Bezeichnung</b>	Stizostedion lucioperca
<b>Produktionsland/ Herkunft</b>	Estland / Russland
<b>Produzent</b>	Pacovis AG (Frionor)
<b>Adresse</b>	Möhlin

## 2. Produktbeschreibung

### 2.1. Sensorische Merkmale

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

<b>Merkmal</b>	<b>Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler</b>
Aussehen / Farbe	Weiss / beige
Geschmack	Arttypisch
Geruch	Frisch
Konsistenz	Fest im Fleisch

### 2.2. Herstellung

<b>Kriterium</b>	
Herstellverfahren	Filetiert, mit Haut, geschuppt, tiefgefroren
Kalibrierung	70-120 g per Stück
Gentechnologische Eigenschaften	----
Begasung, Bestrahlung, Besprühung	----

### 2.3. Lieferform / Verpackungsart / Maasse

	<b>Verpackungsart</b>	<b>Maasse</b>	<b>Gewicht netto</b>	<b>Gewicht brutto</b>
<b>Verkaeuseinheit</b>	Karton	37x26x18	5.000	5.945
<b>Liefereinheit</b>	Karton	37x26x18	5.000	5.945
<b>Palett</b>	Europalett	-----	450.000	535.050

**2.4. Mengen / Lage / Palett**

Kriterium	Angabe
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	9
Anzahl Lagen / Palette	10
Anzahlverkaufseinheiten / Palette	90
Palettenhöher incl. Holz (cm)	198

**2.5. Beschriftung der Verpackung**

	Lieferschein	Paletten-beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	x	-----	X	-----
EAN Code		-----		-----
Produktionsdatum		-----	x	-----
Verfalldatum	x	-----	X	-----
Lagertemperatur		-----	X	-----
Lot. Nr. / Charge-Nr.		-----	X	-----
Nettogewicht	x	-----	x	-----
Bruttogewicht	x	-----	x	-----
Lieferant	x	-----	x	-----

**2.6. Deklarationsangaben / Gewicht**

	Lieferschein	Umkarton	Innenverpackung
Deklariertes Gesamtgewicht	x		-----
Deklariertes Teilgewicht	x	x	-----

**2.7. Produktehandling**

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

**3. Zusammensetzung**
**3.1. Zutatenliste**

Zutaten	% Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Fisch	100 / 90	Estland/Russland	
Wasser	0 / 10	Estland/Russland	

### 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 > 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
<b>Gluteinhaltiges Getreide</b> wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.		X	
<b>Milch</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		X	
<b>Eier</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Fische</b> und daraus hergestellte Produkte	X		
<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Sesamsamen</b>		X	
<b>Schalenfrüchte</b>		X	
<b>Sulfat</b>		X	
<b>Lactose</b>		X	

## 4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss	19.1	KJ	353
Kohlenhydrate	0.0	Kcal	83
Fett	0.7		

## 5. 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**

## 6. Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden

**Ja**                       **Nein**

(Beim Lieferanten)

**7. 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 \_\_\_\_x pro Jahr zugestellt,  liegen jeder Lieferung bei

**Analysen**  werden auf Wunsch zugestellt,  werden \_\_\_\_x pro Jahr zugestellt,  liegen jeder Lieferung bei

**8. 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 AG, BASEL 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:

Firmenstempel / Unterschrift:

**Möhlin****Pacovis AG (FRIONOR)**