

## Blausee Forellen Chnusperli, 20 / 40 gr,

Produkte-Inhalt	1 x 10kg	Verpackungs-Inhalt	1 x 10 kg IFCO	Gschwend Art.:	91065
-----------------	----------	--------------------	----------------	----------------	-------

### 1. Allgemeine Angaben

Lieferant	GSCHWEND INTERFOOD
Adresse	Industriestrasse 7, 9430 St.Margrethen
Sachbezeichnung gemäss LMV	Blausee Forellen Chnusperli
Produktgruppe	Chnusperli Süßwasserfische
lateinische Bezeichnung	Salmo trutta – Bio-Forellenfilets mit Haut
Produktionsland	Schweiz CH
Fangmethode	
Fanggebiet / Bezeichnung	Blausee Schweiz
Zertifikat	-
Score	

### 2. Produktbeschreibung

#### 2.1. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler
Aussehen / Farbe	Bräunlich vorfrittiert
Geschmack	Arotypisch
Geruch	Gebacken
Konsistenz	Aussen knusprig, Innen fest im Fleisch

#### 2.2. Herstellung

Kriterium	
Herstellverfahren	Fischfilets geschnitten, im Bierteig eingehüllt, vorfrittiert, tiefgekühlt
Kalibrierung	20 - 40 gr / Stück
Gentechnologische Eigenschaften	-----
Begasung, Bestrahlung, Besprühung	-----

#### 2.3. Lieferform / Verpackungsart / Maase

	Verpackungsart	Maase	Gewicht netto	Gewicht brutto
Verkaufseinheit	Karton	-----		
Liefereinheit	IFCO	400x300x119mm	10 kg	10.840 kg
Palette	Europalette	-----		

## 2.4. Mengen / Lage / Palett

Kriterium	Angabe
Anzahl Liefereinheiten / Lage	
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	
Anzahl Lagen / Palette	
Anzahl Liefereinheiten / Palette	
Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	
Palettenhöhe incl. Holz (cm)	

## 2.5. Beschriftung der Verpackung

	Lieferschein	Paletten-beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	91065	-----		-----
EAN Code		-----		-----
Produktionsdatum		-----	X	-----
Verfalldatum		-----	X	-----
Lagertemperatur		-----	X	-----
Lot. Nr. / Charge-Nr.		-----		-----
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. Produktehandlung

Transportbedingungen	Tiefgekühlt, bei mind. -18° C
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt, bei mind. -18° C (einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren, umgehend konsumieren)
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	12 Mt.
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	

## 2.8. Zubereitungsempfehlung/ Verwendungshinweise

warm	Frittieren 180 Grad 3.5 – 7 Minuten, Steamer 180 Grad 15-17 Minuten, in Kombination mit Salaten, als Beilage zu Gemüse, als Apéro und Fingerfood.
------	---

## 3. Zusammensetzung

### 3.1. Zutatenliste

Blausee Bio-Forellen mit Haut 20/40- CH, Weizenmehl- CH, Vollei- CH, Bier-CH, Kochsalz jodiert- CH, Erdnussöl- AFR/CH, Gewürze- CH.

### 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	
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.	X		Weizenmehl
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)		X	
Eier und daraus hergestellte Produkte	X		Vollei
Fische und daraus hergestellte Produkte	X		
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		X	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		X	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	X		Erdnussöl
Sesamsamen		X	
Schalenfrüchte		X	
Sulfat		X	
Lactose		X	

### 4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g			Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss ( Protein )	8.800	Gesamtfett (Total fat )	9.600	Energie ( Energy ) in KJ 849 KJ
Salz ( Salt )	1.600	- Gesättigte Fettsäuren ( Saturated fat )	0.600	Energie ( Energy ) in Kcal 202 Kcal
Wasser ( Water )	-	- (Omega 3: 20.4 % von Fett)	-	
Natrium ( Sodium )	-	Total Kohlenhydrate ( Total carbohydrate )	20.000	
		- Zucker (Sugars )	-	

### 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, §64LFGB,L01.00-37
Hefe	< 10'000	10'000	ISO 21527, §64LFGB,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       LOT Nr.

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

 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 \_\_\_x pro Jahr zugestellt,     liegen jeder Lieferung bei  
 Analysen       werden auf Wunsch zugestellt,     werden \_\_\_x 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 GSCHWEND INTERFOOD 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: St. Margrethen 31.03.2023

Firmenstempel /Unterschrift:

  
Gschwend  
INTERFOOD