

Blausee Forellen Chnuserli, 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 Chnuserli
Produktegruppe	Chnuserli 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	Arttypisch
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. Produktehandling

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:

