

ASC Wolfsbarschfilets mit Haut, Türkei 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	2376	

1. Allgemeine Angaben

Lieferant	Frionor
Adresse	Bösch 67, 6331 Hünenberg
Sachbezeichnung gemäss LMV	ASC Wolfsbarschfilets mit Haut
Lateinische Bezeichnung	Dicentrarchus labrax
Deutsche Bezeichnung	Wolfsbarsch
Produktgruppe	Salzwasser - Rundfische - restliche Familien - Barsche - Wolfsbarsch
Fanggebiet – Bezeichnung	LAND 13 - Türkei
Fanggebiet – Herkunft	LAND 13 - Türkei
Fangmethode	23 - Aquakultur
Verarbeitung – Herkunft	LAND 13 - Türkei
Zertifikat	ASC
Score	3

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	Gleichmässige in der Farbe
Geschmack	Fisch	Arttypisch
Geruch	Fisch	Arttypisch, nach Meer
Konsistenz	Fisch	fest

2.2. Herstellung

Kriterium	
Herstellungsverfahren	Roh, filetiert, mit Haut, einzeln gefroren (IQF)
Kalibrierung	80 - 120 g per Stück / Wolfsbarschfilet
Gentechnologische Eigenschaften	-

2.3. Lieferform / Verpackungsart / Abmessungen

	Verpackungsart	Abmessungen in mm	Gewicht netto in kg	Gewicht brutto in kg
Verkaufseinheit	Beutel	-----	1.000	1.100
Liefereinheit	Um - Karton	390 x 290 x 130	5.000	5.500
Palette	Europalette (EUR 1)	-----	160.000	201.000
Palettenhöhe incl. Holz	Europalette (EUR 1)	720		

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	4	Lagen	pro	Palette
Anzahl - Liefereinheiten	32	Um - Karton	pro	Palette
Anzahl - Verkaufseinheiten	160	Beutel	pro	Palette

2.5. Beschriftung der Verpackung

	Lieferschein	Paletten - Beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	2376	X	2376	X
EAN Code	X	X	40 04263 01689 7	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	braten grillieren dämpfen pochieren
------	-------------------------------------

3. Zusammensetzung

3.1. Zutatenliste

Zutaten	Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Wolfsbarsch	80%	LAND 13 - Türkei	
		Aquakultur	
Wasser	20%	LAND 13 - Türkei	

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	✓		
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	23.8 g	Gesamt Fett	2.6 g	Total Kohlenhydrate	-	Energie in kJ	523
Salz	-	- Gesättigte Fettsäuren	-	- Zucker	-	Energie in kcal	125

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



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "R. Glaus".

Remo Glaus