

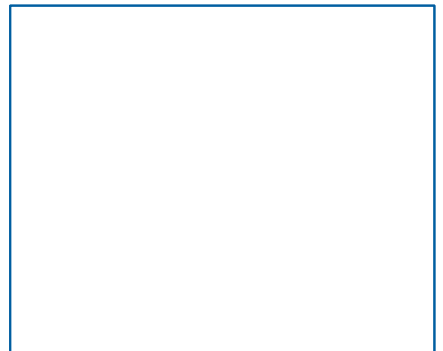
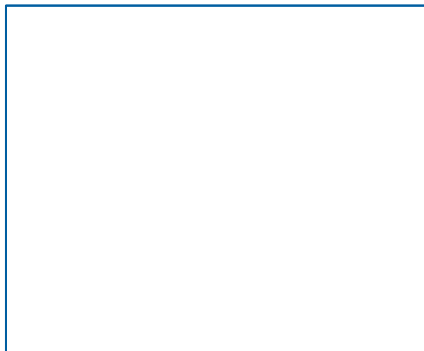
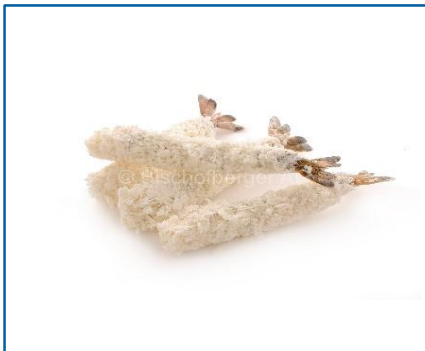
PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt

Art. Nr. Bischofberger	45172	Marke	Silver Star
Artikel Bezeichnung	Breaded PDTO Vannamei shrimp - Torpedo		
Artikelbeschreibung	Breaded PDTO Vannamei shrimp - Torpedo, 50% shrimp, 50% breeding, Low STPP.		
Verkaufseinheit	10 x 1 kg	Konsumenteneinheit	1 kg
Kaliber	21-25	Herstellungsland	Vietnam
Label		Zertifizierungs-nr.	
IFS / Global G.A.P. Certified	IFS	Vegan/Vegetarian	nein
Physikalischer Zustand	iqf	Roh / Vorgegart	roh

Seafood	Lateinischer Name	Penaeus vannamei
	Produktionsmethode	Aquakultur
	Fanggebiet (bei Wildfang)	
	Fangmethode (bei Wildfang)	
	Verarbeitung (nur Crevetten)	PDTO
Wild	Aufzucht	
Pilze	Produktionsmethode	
	Lateinischer Name	

Bilder



Optik / Sensorik / Zubereitung

Aussehen	Natural
Geschmack	typical flavor of shrimp
Geruch	typical odour of shrimp
Konsistenz / Struktur	texture firm and natural
weitere Angaben	
Zubereitungshinweis	Deep-fry the frozen shrimps 3-4 minutes in frying pan and serve with chili sauce

Zutaten

Shrimp (*Penaeus vannamei* 50%), wheat flour, palm oil, sugar, yeast (with corn starch, acidity regulators: calcium carbonate E170, calcium sulfate E516, antioxidant: L-Ascorbic acid E300), salt, thickening agent (E412, E415), flavour enhancer E621, modified cassava starch E1412, Egg albumen powder, vegetable fat (perilla), emulsifier (E471, E306), acidity regulators: Potassium citrate E332i and Citric acid E330.

Allergene

Enthaltene Allergene:

Enthalten als:

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Zutat
Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Zutat
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Zutat

Nährwerte

		<input type="text" value="100 g"/>	Ermittlung der Nährwerte
Energiewert	[kJ]	<input type="text" value="525"/>	<input type="text"/>
	[kcal]	<input type="text" value="125"/>	
Fett	[g]	<input type="text" value="1.3"/>	Portionengrösse [g]
davon gesättigte Fettsäuren	[g]	<input type="text" value="0.2"/>	
Kohlenhydrate	[g]	<input type="text" value="18.5"/>	<input type="text"/>
davon Zucker	[g]	<input type="text" value="4.8"/>	
Eiweiss	[g]	<input type="text" value="10"/>	Anzahl Portionen / Stk. pro Pack
Salz (=Natrium [g] x 2.5)	[g]	<input type="text" value="0.925"/>	
Natrium	[g]	<input type="text" value="0.37"/>	

Verpackung

Primäre Verpackung		Sekundäre Verpackung	
Masse LxBxH	<input type="text" value="260 x 187 x 65 mm"/>	Masse LxBxH	<input type="text" value="390 x 270 x 350 mm"/>
Gewicht mit Glasur	<input type="text" value="No Glazing"/>	Gewicht mit Glasur	<input type="text" value="No Glazing"/>
Nettogewicht	<input type="text" value="1 kg"/>	Nettogewicht	<input type="text" value="10 kg"/>
Etikette	<input type="text" value="vorhanden"/>	Etikette	<input type="text" value="vorhanden"/>
Verpackungsmaterial	<input type="text" value="Box (duplex 400)"/>	Verpackungsmaterial	<input type="text" value="Carton (offset 5 layers paper)"/>
EAN	<input type="text"/>	EAN	<input type="text"/>

Palettenfaktor

Kartons pro Palette	<input type="text"/>	Kartons pro Lage	<input type="text"/>	Anzahl Lagen	<input type="text"/>
Bruttogewicht Palette	<input type="text"/>	Gesamthöhe Palette	<input type="text"/>		

Lagerung / Haltbarkeit

Transporttemperatur	<input type="text" value="-18 °C"/>	Lagertemperatur	<input type="text" value="-18 °C"/>
Format Datumsangabe	<input type="text" value="dd/mm/yyyy"/>	Haltbarkeit bei Lieferung	<input type="text" value="3"/> Monate
		Rückstellmuster vorhanden?	<input type="text" value="ja"/>

LDV / GVO / Strahlenbehandlung

Deklaration gemäss LDV:

Das Produkt ist nicht deklarationspflichtig gemäss LDV

Gentechnik:

Das Produkt enthält keine gentechnologisch veränderte Organismen (GVO) oder pflanzliche oder tierische GVO-Bestandteile gemäss Art. 21ff LGV, welche deklarationspflichtig sind gemäss Art. 7 VGVL

Strahlenbehandlung

Das Produkt enthält keine Organismen, pflanzliche oder tierische Bestandteile, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Chemisch-physikalische Analysen

Wird das Produkt mit einem Metall-Detektor geprüft ?

ja

Weitere Parameter: z.B. pH-Wert, Wassergehalt, Säuregrad, Fremdbesatz, etc.

Parameter	Soll-Wert	Toleranz

Garantie / Unterschrift

Bischofberger AG garantiert, dass das Produkt vollumfänglich den geltenden rechtlichen Bestimmungen der Schweizerischen Eidgenossenschaft entspricht. (siehe unten)

Datum 14.03.2018

Name Christa Flubacher