

## Neuseeländische Tiefsee - Petersfischfilets ohne Haut, ohne Gräten (Smooth Dory) 60 - 110 g, 1 x 5'000 g Karton IQF, FAO 81 - Südwestpazifik - Neuseeland / China



Verkaufseinheit	Liefereinheit	Frionor Art. Nr.
1 x 5'000 g Karton IQF	1 x 5'000 g Karton	2261

### 1. Allgemeine Angaben

Lieferant	Frionor
Adresse	Bösch 67, 6331 Hünenberg
Sachbezeichnung gemäss LMV	Neuseel. Tiefsee - Petersfischfilets ohne Haut, ohne Gräten (Smooth Dory)
Lateinische Bezeichnung	Pseudocyttus maculatus
Deutsche Bezeichnung	Neuseeländer Petersfisch - (Smooth oreo)
Produktgruppe	Salzwasser - Rundfische - wichtige Familien - Schleimköpfe - Neuseeländer Petersfisch
Fanggebiet - Bezeichnung	FAO 81 - Südwestpazifik
Fanggebiet - Herkunft	LAND 19 - Neuseeland
Fangmethode	02 - Grundslepp - Netzfischerei
Verarbeitung - Herkunft	LAND 23 - China
Zertifikat	-
Score	5

### 2. Produktbeschreibung

#### 2.1. Fangarten / Fangzonen

Fisch	Anteil	Fangzone / Herkunft	Fangart - Bezeichnung
Neuseeländische Petersfischfilets	90 %	FAO 81 - Südwestpazifik	02 - Grundslepp - Netzfischerei
		Neuseeland	
Wasser	10 %	LAND 23 - China	Verarbeitet in China

#### 2.2. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Inakzeptable Fehler	
Aussehen / Farbe	Fisch	Weiss / leicht gelblich
Geschmack	Fisch	Arttypisch
Geruch	Fisch	Arttypisch, nach Meer
Konsistenz	Fisch	Fest im Fleisch

#### 2.3. Herstellung

Kriterium	
Herstellungsverfahren	Filetiert, enthäutet, entgrätet, einzeln gefroren (IQF)
Kalibrierung	60 - 110 g per Stück / Tiefsee - Petersfisch - Filet
Gentechnologische Eigenschaften	-

## 2.4. Lieferform / Verpackungsart / Abmessungen

	Verpackungsart	Abmessungen in mm	Gewicht netto in kg	Gewicht brutto in kg
Verkaufseinheit	Karton	-----	5.000	5.300
Liefereinheit	Karton	350 x 300 x 110	5.000	5.300
Palette	Europalette (EUR 1)	-----	600.000	661.000
Palettenhöhe incl. Holz	Europalette (EUR 1)	1850		

## 2.5. Mengen / Lage / Palett

Kriterium	Anzahl			
Anzahl - Verkaufseinheiten	1	Karton		
Anzahl - Liefereinheiten	8	Karton	pro	Lage
Anzahl - Verkaufseinheiten	8	Karton	pro	Lage
Anzahl - Lagen	15	Lagen	pro	Palette
Anzahl - Liefereinheiten	120	Karton	pro	Palette
Anzahl - Verkaufseinheiten	120	Karton	pro	Palette

## 2.6. Beschriftung der Verpackung

	Lieferschein	Paletten - Beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	2261	X	2261	X
EAN Code	X	X	X	X
Produktionsdatum		X		
Verfalldatum	✓	X	✓	✓
Lagertemperatur		X	✓	✓
Lot. Nr. / Charge-Nr.		X	✓	✓
Nettogewicht		X	✓	✓
Bruttogewicht	✓	X	✓	✓
Lieferant	✓	X	✓	✓

## 2.7. Deklarationsangaben / Gewicht

	Lieferschein		Umkarton	Innenverpackung
Bruttogewicht	✓	Bruttogewicht	✓	
Nettogewicht	✓	Nettogewicht	✓	

## 2.8. Produktehandling

Transportbedingungen	Tiefgekühlt, bei mind. -18° C
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt, bei mind. -18° C
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum	24 Monate
(bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung	12 Monate
(bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	

## 2.9. Zubereitungsempfehlung

warm	pochieren, braten
------	-------------------

## 3. Zusammensetzung

### 3.1. Zutatenliste

Zutaten	Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Neuseeländische Petersfischfilets	90%	FAO 81 - Südwestpazifik	
		Neuseeland	
Wasser	10%	LAND 23 - China	

### 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 $\geq 1$ g / kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
<b>Glutenhaltiges 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	✓		
<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>Lactosefrei</b>		X	

## 4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g						Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss	11 g	Gesamt Fett	4.1 g	Total Kohlenhydrate	-	Energie in kJ	339
Salz	-	- Gesättigte Fettsäuren	-	- Zucker	-	Energie in kcal	81
Wasser	-	Nahrungsfasern	-	Natrium	-	Omega 3	-

## 5. Mikrobiologie

Bezeichnung	Toleranzwert	Grenzwert	Methode
<b>Aerobe mesophile Keime (GKZ)</b>	< 1'000'000 KBE/g	1'000'000 KBE / g	ISO 21528 mod.
<b>Enterobacteriaceen</b>	< 10'000	10'000	ISO 21528 mod.
<b>Escherichia coli (abgekürzt E. coli)</b>	< 100	100	ISO 16649-1/2
<b>Staphylococcus aureus</b>	<1'000	1'000	ISO 21527, § 64 LFGB, L01.00-37
<b>Hefe</b>	< 10'000	10'000	ISO 21527, § 64 LFGB, L01.00-37
<b>Schimmel</b>	< 1'000	1'000	ISO 6888-1
<b>Salmonellen</b>	Negativ 25 g	Negativ 25 g	ISO 11290-1/2, ISO20838
<b>Listeria monocytogenes</b>	< 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, 02.05.2023

Firmenstempel / Unterschrift



Dokument gültig ohne Unterschrift

**FRIONOR**  
Tiergartenweg 1  
CH - 4710 Balsthal

Telefon: +41 (0) 62394 / 3333  
Telefax: +41 (0) 62394 / 3330  
Mail: [remo.glaus@frionor.ch](mailto:remo.glaus@frionor.ch)  
Web: <https://www.frionor.ch>