

Seafood Cocktail "MARINARA MIX" DELUXE, FEINSCHNITT, blanchiert, 5 x 1 kg



Produkte-Inhalt	5 x 1'000 g Beutel IQF	Verpackungs-Inhalt	1 x 5'000 g Karton	Frionor Art. Nr.	2707
-----------------	------------------------	--------------------	--------------------	------------------	------

1. Allgemeine Angaben

Lieferant	FRIONOR
Adresse	Bösch 67, 6331 Hünenberg
Sachbezeichnung gemäss LMV	Seafoodmischung
Produktegruppe	Mischungen
Lateinische Bezeichnung	Seppia-Streifen, Kalamares-Tentakeln, Muschelfleisch MSC, Kalamaresringe, Crevetten, gekocht
Produktionsland / Herkunft	Vietnam
Fangmethode	-
Fanggebiet / Bezeichnung	FAO 71 / Vietnam
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	Frisch, glänzend
Geschmack	Leicht nach Fisch
Geruch	Frisch
Konsistenz	Fest im Biss

2.2. Herstellung

Kriterium	
Herstellverfahren	Verarbeitet, blanchiert, einzeln gefroren (IQF)
Kalibrierung	Feinschnitt

2.3. Lieferform / Verpackungsart / Maasse

	Verpackungsart	Maasse	Gewicht netto	Gewicht brutto
Verkaufseinheit	Karton	-----	5.000	5.500
Liefereinheit	Karton	42 x 29 x 12,5	5.000	5.500
Palette	Europalette	-----	420.000	482.00

2.4. Mengen / Lage / Palett

Kriterium – Angaben Lagen	Angabe	Kriterium – Angaben Palette	Angabe
Anzahl Verkaufseinheiten / Umkarton	5	Anzahl Lagen / Palette	10
Anzahl Liefereinheiten / Lage	8	Anzahl Liefereinheiten / Palette	80
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	40	Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	400
		Palettenhöhe incl. Holz (cm)	195

2.5. Beschriftung der Verpackung

	Lieferschein	Paletten-beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	2707	-----	2707	-----
EAN Code	X	-----	76 10602 12707 9	76 10602 02707 2
Produktionsdatum	X	-----	X	X
Verfalldatum	X	-----	X	X
Lagertemperatur	X	-----	X	X
Lot. Nr. / Charge-Nr.	X	-----	X	X
Nettogewicht	X	-----	X	X
Bruttogewicht	X	-----	X	X
Lieferant	X	-----	X	X

2.6. Deklarationsangaben / Gewicht

	Lieferschein	Umkarton	Innenverpackung
Deklariertes Gesamtgewicht	X		X
Deklariertes Teilgewicht	X	X	X

2.7. Produktehandling

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

2.8. Zubereitungsempfehlung

Warm	Saucen, wie Spaghetti
Kalt	Salat

3. Zusammensetzung

3.1. Zutatenliste

Zutaten	Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
25 % Seppiastreifen blanchiert 25 % Calamarestentakel blanchiert 25 % Muschelfleisch MSC gekocht 15 % Kalamaresringe blanchiert, 10 % Cat Tiger Crevetten, gekocht	80 %	Vietnam	Fein geschnitten Alles blanchiert
Wasser (Glaser)	20 %	Vietnam	

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	
Gluteinhaltiges 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	
Schalentiere und daraus hergestellte Produkte	X		
Krustentiere und daraus hergestellte Produkte	X		
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte	X	X	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte		X	
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)	13.3 g	Gesamtfett (Total fat)	0.8 g	Energie (Energy) in KJ	351 KJ
Salz (Salt)	-	- Gesättigte Fettsäuren (Saturated fat)	-	Energie (Energy) in Kcal	60 Kcal
Wasser (Water)	-	- (Omega 3: 20.4 % von Fett)	-		
Natrium (Sodium)	-	Total Kohlenhydrate (Total carbohydrate)	-		
		- 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

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. 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

8. 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, 07.03.2019

Firmenstempel / Unterschrift



Remo Glaus