

Lachsfilets Portionen ohne Haut, ohne Gräten, tiefenthäutet, Norwegen 150 g, 4 Beutel à (5 x 150 g) Vac



Verkaufseinheit	Liefereinheit	Frionor Art. Nr.
4 Beutel à (5 x 150 g) Vac	1 x 3'000 g Karton	2483

1. Allgemeine Angaben

Lieferant	Frionor
Adresse	Bösch 67, 6331 Hünenberg
Sachbezeichnung gemäss LMV	Lachsfilets Portionen ohne Haut, ohne Gräten, tiefenthäutet
Lateinische Bezeichnung	Salmo salar
Deutsche Bezeichnung	Lachs, Salm
Produktegruppe	Süswasserfische - Wichtige Familien - Salmoniden - Lachs - Atlantischer Lachs
Herkunft	Norwegen
Fanggebiet / Bezeichnung	LAND 07 - Norwegen
Fangmethode	22 - Aquakultur - Lachs
Zertifikat	-
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	Frisch, glänzend, schön rote Färbung
Geschmack	Fisch	Arttypisch nach Lachs
Geruch	Fisch	Frisch
Konsistenz	Fisch	fest

2.2. Herstellung

Kriterium	
Herstellungsverfahren	Filetiert, ohne Haut - tiefenthäutet, ohne Gräten - entgrätet, portioniert, einzeln gefroren (IQF)
Kalibrierung	150 g pro Portion / Lachsfilet Portionen
Gentechnologische Eigenschaften	-

2.3. Lieferform / Verpackungsart / Abmessungen

	Verpackungsart	Abmessungen in mm	Gewicht netto in kg	Gewicht brutto in kg
Verkaufseinheit	Karton	-----	0.750	0.900
Liefereinheit	Karton	600 x 200 x 120	3.000	3.600
Palette	Europalette	-----	360.000	457.000
Palettenhöhe incl. Holz	Europalette	2000		

2.4. Mengen / Lage / Palett

Kriterium		Angabe
Anzahl - Verkaufseinheiten	Umkarton	4
Anzahl - Liefereinheiten	Lage	8
Anzahl - Verkaufseinheiten	Lage	32
Anzahl - Lagen	Palette	15
Anzahl - Liefereinheiten	Palette	120
Anzahl - Verkaufseinheiten	Karton - Palette	480

2.5. Beschriftung der Verpackung

	Lieferschein	Paletten - Beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	2483	X	2483	X
EAN Code	X	X	70 35112 72313 7	
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	Pochieren, braten, grillieren
Kalt	Carpaccio, Tartar

3. Zusammensetzung

3.1. Zutatenliste

Zutaten	Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Lachs	90 %	Norwegen	
Wasser	10 %	Norwegen	

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	20 g	Gesamtfett	16 g	Total Kohlenhydrate	4.5 g	Energie in kJ	932
Salz	0.12 g	- Gesättigte Fettsäuren	3 g	- Zucker	4.3 g	Energie in kcal	224

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, 03.05.2021

Firmenstempel / Unterschrift



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

Remo Glaus