

	<h1>Produktespezifikation</h1>	Dokument erst: 01.03.15
		Ausgabe vom: 02.05.21
		Version-Nr.: 2440-AA
		Seite: 1 von 4

**MSC Dorsch - Loins "Royal" ohne Haut, ohne Gräten, Norwegen / China
140 - 160 g, 1 x 5'000 g Karton IQF**



Verkaufseinheit	Liefereinheit	Frionor Art. Nr.	
1 x 5'000 g Karton IQF	1 x 5'000 g Karton	2440	

1. Allgemeine Angaben

Lieferant	Frionor
Adresse	Bösch 67, 6331 Hünenberg
Sachbezeichnung gemäss LMV	MSC Dorsch - Loins "Royal" ohne Haut, ohne Gräten
Lateinische Bezeichnung	Gadus morhua
Deutsche Bezeichnung	Kabeljau / Dorsch
Produktgruppe	Salzwasser - Rundfische - wichtige Familien - Schellfische - Kabeljau / Dorsch
Fanggebiet - Bezeichnung	FAO 27 - Nordostatlantik
Fanggebiet - Herkunft	LAND 07 - Norwegen
Fangmethode	03 - Pelagisches Schleppnetz
Verarbeitung - Herkunft	LAND 23 - China
Zertifikat	MSC
Score	2

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	Weiss
Geschmack	Fisch	Arttypisch
Geruch	Fisch	Arttypisch, nach Meer
Konsistenz	Fisch	Fest im Fleisch

2.2. Herstellung

Kriterium	
Herstellungsverfahren	Filetiert, enthäutet, entgrätet, einzeln gefroren (IQF)
Kalibrierung	140 - 160 g per Stück / Dorsch - Loins
Gentechnologische Eigenschaften	-

2.3. Lieferform / Verpackungsart / Abmessungen

	Verpackungsart	Abmessungen in mm	Gewicht netto in kg	Gewicht brutto in kg
Verkaufseinheit	Karton	----	5.000	5.350
Liefereinheit	Karton	370 x 290 x 90	5.000	5.350
Palette	Europalette (EUR 1)	----	560.000	624.200
Palettenhöhe incl. Holz	Europalette (EUR 1)	1460		

2.4. Mengen / Lage / Palett

Kriterium	Anzahl			
Anzahl - Verkaufseinheiten	1	Karton		
Anzahl - Liefereinheiten	8	Karton	pro	Lage
Anzahl - Verkaufseinheiten	8	Karton	pro	Lage
Anzahl - Lagen	14	Lagen	pro	Palette
Anzahl - Liefereinheiten	112	Karton	pro	Palette
Anzahl - Verkaufseinheiten	112	Karton	pro	Palette

2.5. Beschriftung der Verpackung

	Lieferschein	Paletten - Beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	2440	X	2440	X
EAN Code	X	X	76 10602 1244 05	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, dämpfen, pochieren, in Folie garen
------	--

3. Zusammensetzung

3.1. Zutatenliste

Zutaten	Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Dorsch / Kabeljau	90%	FAO 27 - Nordostatlantik	
		Norwegen	
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 ≥ 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	17 g	Gesamt Fett	0.5 g	Total Kohlenhydrate	-	Energie in kJ	339
Salz	-	- Gesättigte Fettsäuren	-	- Zucker	-	Energie in kcal	81

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", written over a faint, light blue watermark of the FRIONOR logo.

Remo Glaus