

**Produktebezeichnung** Dorschfilets „Royal“ MSC

**Art. Nr.** 2440


## 1. Allgemeine Angaben

<b>Lieferant</b>	<b>FFF Fresh&amp;Frozen Food AG</b>
<b>Adresse</b>	<b>Industriestrasse 21, 4313 Möhlin</b>
<b>Sachbezeichnung gemäss LMV</b>	Dorschrückenfilet, ohne Haut
<b>Produktkategorie</b>	Meerfische / Schellfische
<b>Lat. Bezeichnung</b>	Gardus Morhua
<b>Produktionsland / Herkunft</b>	Norwegen (China) / Eismeer / FAO 27
<b>Zertifikat</b>	MSC
<b>Produzent</b>	FFF Fresh&Frozen Food AG
<b>Adresse</b>	Möhlin

## 2. Produktbeschreibung

### 2.1. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler
Aussehen / Farbe	Weiss
Geschmack	Arttypisch
Geruch	Frisch
Konsistenz	Fest im Fleisch

### 2.2. Herstellung

Kriterium	
Herstellverfahren	Filetiert, ohne Haut, tiefgefroren
Gentechnologische Eigenschaften	-----
Begasung, Bestrahlung, Besprühung	-----

### 2.3. Lieferform / Verpackungsart / Maasse

	Verpackungsart	Maasse	Gewicht netto	Gewicht brutto
<b>Verkauseinheit</b>	Karton	40x30x14	5.000	5.800
<b>Liefereinheit</b>	Karton	40x30x14	5.000	5.800
<b>Palett</b>	Europalett	-----	360.00	417.600

**2.4. Mengen / Lage / Palett**

Kriterium	Angabe
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	8
Anzahl Lagen / Palette	9
Anzahlverkaufseinheiten / Palette	72
Palettenhöher incl. Holz (cm)	146

**2.5. Beschriftung der Verpackung**

	Lieferschein	Paletten-beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	2440	-----	2440	-----
EAN Code			76 10602 12440 5	-----
Produktionsdatum			x	-----
Verfalldatum	x		x	-----
Lagertemperatur			x	-----
Lot. Nr. / Charge-Nr.			x	-----
Nettogewicht	x		x	-----
Bruttogewicht	x		x	-----
Lieferant	x		x	-----

**2.6. Deklarationsangaben / Gewicht**

	Lieferschein	Umkarton	Innenverpackung
Deklariertes Gesamtgewicht	x		-----
Deklariertes Teilgewicht	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

**3. Zusammensetzung**
**3.1. Zutatenliste**

Zutaten	% Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Fisch	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 > 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
<b>Gluteinhaltiges 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	X		
<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>Lactose</b>		X	

**4. Ernährungsinformationen**

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss	17	KJ	300
Kohlenhydrate	0	Kcal	81
Fett	0.5		

**5. 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**
**6. Qualitätssicherung / HACCP**

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden

 **Ja**                       **Nein**

(Beim Lieferanten)

**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 \_\_\_\_x pro Jahr zugestellt,  liegen jeder Lieferung bei

**Analysen**  werden auf Wunsch zugestellt,  werden \_\_\_\_x 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 genacht
- Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben muss vorher unaufgefordert mit FRIONOR AG, BASEL 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:

Firmenstempel / Unterschrift:

Wohlen Dezember 2013

FFF Fresh&amp;Frozen Food AG (FRIONOR)