

## ASC Tilapia – Filet, ohne Haut, ohne Gräten, Indonesien 140 g +, 10 x 1'000 g Beutel IQF



Verkaufseinheit	Liefereinheit	Frionor Art. Nr.	
10 x 1'000 g Beutel IQF	1 x 10'000 g Karton	2682	

### 1. Allgemeine Angaben

Lieferant	Frionor
Adresse	Bösch 67, 6331 Hünenberg
Sachbezeichnung gemäss LMV	ASC Tilapia – Filet, ohne Haut, ohne Gräten
Lateinische Bezeichnung	Oreochromis niloticus
Deutsche Bezeichnung	Tilapia / Buntbarsch
Produktgruppe	Süswasserfische - Wichtige Familien - Salmoniden - Barsche - Tilapia - Tilapia / Buntbarsch
Herkunft	Indonesien
Fanggebiet / Bezeichnung	LAND 18 - Indonesien
Fangmethode	23 - Aquakultur
Zertifikat	ASC
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 / leicht rosa
Geschmack	Fisch	Arttypisch
Geruch	Fisch	Frisch
Konsistenz	Fisch	Fest im Fleisch

#### 2.2. Herstellung

Kriterium	
Herstellungsverfahren	Filetiert, ohne Haut-, tiefenthäutet, ohne Bauchlappen, ohne Gräten - entgrätet, einzeln gefroren (IQF)
Kalibrierung	140 g + pro Stück / Tilapia - Filet
Gentechnologische Eigenschaften	-

## 2.3. Lieferform / Verpackungsart / Abmessungen

	Verpackungsart	Abmessungen in mm	Gewicht netto in kg	Gewicht brutto in kg
Verkaufseinheit	Karton	-----	1.000	1.040
Liefereinheit	Karton	390 x 240 x 160	10.000	10.400
Palette	Europalette	-----	420.000	461.800
Palettenhöhe incl. Holz	Europalette	1320		

## 2.4. Mengen / Lage / Palett

Kriterium		Angabe
Anzahl - Verkaufseinheiten	Umkarton	10
Anzahl - Liefereinheiten	Lage	6
Anzahl - Verkaufseinheiten	Lage	60
Anzahl - Lagen	Palette	7
Anzahl - Liefereinheiten	Palette	42
Anzahl - Verkaufseinheiten	Karton - Palette	420

## 2.5. Beschriftung der Verpackung

	Lieferschein	Paletten - Beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	2682	X	2682	X
EAN Code	X	X	76 10294 01137 3	76 10294 01137 3
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

<b>Warm</b>	Pochieren, braten, grillieren
Sein sehr weißes, fein gekörntes Fleisch hat einen leicht süsslichen Geschmack und eignet sich deshalb hervorragend für exotische Fischgerichte.	

## 3. Zusammensetzung

### 3.1. Zutatenliste

Zutaten	Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Tilapia	80 %	Indonesien	
Wasser	20 %	Indonesien	

### 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	20.1 g	Gesamtfett	1.7 g	Total Kohlenhydrate	-	Energie in kJ	368
Salz	-	- Gesättigte Fettsäuren	-	- Zucker	-	Energie in kcal	88

## 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, 03.05.2021

Firmenstempel / Unterschrift



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "R. Glaus", written over a faint, light blue "FRIONOR" watermark.

Remo Glaus