

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt			
Art. Nr. Bischofberger	82183	Marke	MOS®MOS
Artikelbezeichnung	BREADED CAMEMBERT ROUNDS		
Produktbeschreibung	Small camembert cheese coated in crunchy breadcrumbs.		
Kaliber	48±5	g	
Herstellungsland	Spain		
Label/Zertifizierung		andere:	
Zertifizierungs-Nummer			
Halal	Nein	Stempel:	
Koscher	Nein		
Vegan/Vegetarisch	Vegetarisch		
IFS / Global G.A.P.	IFS		
Physikalischer Zustand	Tiefgekühlt		
Verpackungsmethode	iqf		
Roh / Hitzebehandelt	Hitzebehandelt		
Art der Hitzebehandlung	vorfrittiert		

Fleisch und Geflügel

Fleisch & Geflügel (diesen Abschnitt nur für Fleischprodukte ausfüllen)

Land der Geburt	
Land der Aufzucht	
Schlachtland	

Nur Wildfleisch

Aufzucht	
Einsatz von bleihaltiger Munition	
Einsatz von Schrot	

Produkt

Pilze (diesen Abschnitt nur für Pilz Produkte ausfüllen)

Pilze

	Spezies 1	Spezies 2	Spezies 3	Spezies 4
Produktionsmethode				
Lateinischer Name				

Seafood (diesen Abschnitt nur für Seafood Produkte ausfüllen)

Seafood

	Spezies 1	Spezies 2	Spezies 3	Spezies 4
Lateinischer Name				
Produktionsmethode				
Fanggebiet (bei Wildfang)				
Fangmethode (bei Wildfang)				
Produktionsintensität (nur Zucht)				

Nur Crevetten

Verarbeitung				
Entdarmt?				
Easy Peel?				
Frozen/ Net Count				

Optik / Sensorik / Zubereitung

Aussehen	Round
Geschmack	Camembert typical
Geruch	Camembert typical
Konsistenz / Struktur	
weitere Angaben	
Zubereitungshinweis	Zum Gekochtesen. Deep fryer: fry small quantities in hot oil 180°C for 5,5 minutes and let stand 1 minutes. Oven: 7-12

Zutaten

Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge) inkl. eventuellen Zusatzstoffen (E-Nr.) und Zusatzstoffklassen

Bei Hauptzutaten sind die prozentualen **Anteile** anzugeben / Bei Fleisch/Seafood ist die **Herkunft** anzugeben.

Allergene Zutaten müssen in **GROSSBUCHSTABEN** geschrieben werden

Camembert CHEESE (60%), WHEAT flour, water, sunflower oil, corn starch, salt, WHEAT gluten, yeast, olive oil, raising agent (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate), thickener (guar gum).

Allergene

Enthaltene Allergene:

Enthaltene Allergene:	Enthalten als:
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)	Zutat
Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Zutat
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren durch Kreuzkontamination
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren durch Kreuzkontamination
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren durch Kreuzkontamination
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren durch Kreuzkontamination
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren durch Kreuzkontamination
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spuren durch Kreuzkontamination

Nährwerte pro 100g

Ermittlung der Nährwerte	Berechnet
Energiewert	1415 kJ
	340 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	12.3 g
Kohlenhydrate	16 g
davon Zucker	0.3 g
Ballaststoffe	0.4 g
Protein	14.8 g
Salz = Natrium [g] x 2.5	1.73 g
Natrium	0.692 g

LDV/ GVO / Strahlenbehandlung / Nanomaterialien

Deklaration gemäss LDV:

Das Produkt ist nicht deklarationspflichtig gemäss LDV

Gentechnik:

Das Produkt enthält keine gentechnologisch veränderte Organismen (GVO) oder pflanzliche oder tierische GVO-Bestandteile gemäss Art. 21ff LGV , welche deklarationspflichtig sind gemäss Art. 7 VGVL

Strahlenbehandlung

Das Produkt enthält keine Organismen, pflanzliche oder tierische Bestandteile, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Werden in den Zutaten oder Verpackungsmaterialien technisch hergestellte Nanomaterialien eingesetzt?


Nein

Verpackung



Primäre Verpackung

Sekundäre Verpackung

Verpackungsart	FILM			Box		
Verpackungsmaterial	BOPP MATE(matte)-LDPE			Carton		
Anzahl primäre Einheiten pro sekundäre Einheit				10		
Fix/Variables Gewicht	fix			fix		
Produktgewicht netto	0.5	kg		5	kg	
Produktgewicht inkl. Glasur						
Taragewicht (Verpackungsgewicht)	0.010	kg		0.3	kg	
Masse LxBxH	200	210	50 mm	315	230	190 mm
Etikette	vorhanden			vorhanden		
EAN 13 Code	7610356821834			7610356960052		
Konformitätserklärung vorhanden?	Ja					

Palettenfaktor



Kartons pro Palette	96
Kartons pro Lage	12
Anzahl Lagen	8
Bruttogewicht Palette	536 kg
Gesamthöhe Palette (max. 1.8m)	1665 mm

Lagerung / Haltbarkeit

Transporttemperatur	-18	°C
Lagertemperatur	-18	°C
Haltbarkeit ab Produktion	547	days
Format Datumsangabe	dd/mm/yyyy	
Rückstellmuster vorhanden?	nein	

Chemisch-physikalische Analysen

Wird das Produkt mit einem Metall-Detektor geprüft ?	ja
Andere Arten der Fremdkörperdetektion? (z.B. Röntgenstrahlung, Thermografische Detektion etc.)	

Weitere Parameter: z.B. pH-Wert, Wassergehalt, Säuregrad, Fremdbesatz, etc.

Parameter	Soll-Wert	Toleranz
BROKEN		1unit/25Kg
BALD		1unit/1Kg

Produktbilder

Produkt



Verpackung

Garantie / Unterschrift

Bischofberger AG garantiert, dass das Produkt vollumfänglich den geltenden rechtlichen Bestimmungen der Schweizerischen Eidgenossenschaft entspricht.

Datum

03.04.2024

Name

Michail bouzinis