

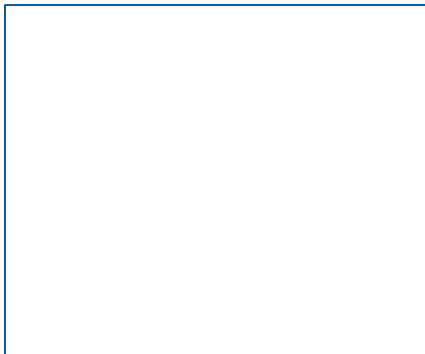
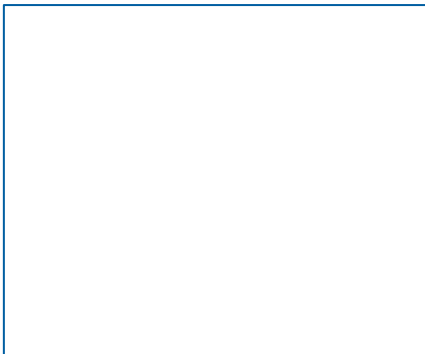
PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt

Art. Nr. Bischofberger	60165.F	Marke	Silberwald
Artikel Bezeichnung	Reh-Pfeffer Premium		
Artikelbeschreibung	rohes Rehfleisch, Schulter o. Wade, in Rotweinbeize mit Gemüse, zum Gekochtesen		
Verkaufseinheit	1 x 5 kg	Konsumenteneinheit	5 kg
Kaliber	-	Herstellungsland	Schweiz
Label	-	Zertifizierungs-nr.	-
IFS / Global G.A.P. Zertifiziert	nein	Vegan/Vegetarisch	nein
Physikalischer Zustand	frisch	Roh / Vorgegart	roh

Seafood	Lateinischer Name	
	Produktionsmethode	-
	Fanggebiet (bei Wildfang)	-
	Fangmethode (bei Wildfang)	-
	Verarbeitung (nur Crevetten)	-
Wild	Aufzucht	Jagd
Pilze	Produktionsmethode	-
	Lateinischer Name	

Bilder



Optik / Sensorik / Zubereitung

Aussehen	Rehfleisch-Ragout in Rotweinbeize mit Gemüse
Geschmack	roh nicht geniessbar
Geruch	nach Rotwein, Gewürzen, Fleisch
Konsistenz / Struktur	Fleisch fest, Beize flüssig
weitere Angaben	nur durchgekocht zu konsumieren
Zubereitungshinweis	So lange kochen, bis das Fleisch durchgegart und zart ist.

Zutaten

Zutaten: Rehfleisch mariniert 75% (davon Rehfleisch (*) 90%, Rotwein [enthält Konservierungsstoff: SCHWEFELDIOXID], Speisesalz, Gewürze); Rotwein 20% (enthält Konservierungsstoff: SCHWEFELDIOXID); Gemüse 5% (Karotten, Zwiebeln, SELLERIE).

(*) Herkunft Fleisch: Tschechien, Österreich, Polen, Deutschland --> Siehe Produktetikett

Allergene

Enthaltene Allergene:

Enthalten als:

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Zutat
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	Zutat
-	-
-	-
-	-

Nährwerte

		<input type="text" value="100 g"/>	Ermittlung der Nährwerte
Energiewert	[kJ]	<input type="text" value="430"/>	<input type="text" value="berechnet"/>
	[kcal]	<input type="text" value="102"/>	
Fett	[g]	<input type="text" value="2.5"/>	Portionengröße [g]
davon gesättigte Fettsäuren	[g]	<input type="text" value="1.5"/>	
Kohlenhydrate	[g]	<input type="text" value="1"/>	<input type="text"/>
davon Zucker	[g]	<input type="text" value="<0.5"/>	
Eiweiss	[g]	<input type="text" value="15"/>	Anzahl Portionen / Stk. pro Pack
Salz (=Natrium [g] x 2.5)	[g]	<input type="text" value="0.8"/>	
Natrium	[g]	<input type="text"/>	

Verpackung

Primäre Verpackung		Sekundäre Verpackung	
Masse LxBxH	<input type="text" value="ø=23cm h:20cm"/>	Masse LxBxH	<input type="text" value="x x mm"/>
Gewicht mit Glasur	<input type="text" value="-"/>	Gewicht mit Glasur	<input type="text"/>
Nettogewicht	<input type="text" value="5 kg"/>	Nettogewicht	<input type="text"/>
Etikette	<input type="text" value="vorhanden"/>	Etikette	<input type="text"/>
Verpackungsmaterial	<input type="text" value="Kessel Polypropylen"/>	Verpackungsmaterial	<input type="text"/>
EAN	<input type="text" value="7610356601658"/>	EAN	<input type="text"/>

Palettenfaktor

Kartons pro Palette	<input type="text" value="72"/>	Kartons pro Lage	<input type="text" value="15/12"/>	Anzahl Lagen	<input type="text" value="5"/>
Bruttogewicht Palette	<input type="text" value="395kg"/>	Gesamthöhe Palette	<input type="text" value="1m"/>		

Lagerung / Haltbarkeit

Transporttemperatur	<input type="text" value="5 °C"/>	Lagertemperatur	<input type="text" value="5 °C"/>
Format Datumsangabe	<input type="text" value="dd/mm/yy"/>	Haltbarkeit ab Produktion	<input type="text"/>
		Rückstellmuster vorhanden?	<input type="text" value="nein"/>

LDV / GVO / Strahlenbehandlung

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

Chemisch-physikalische Analysen

Wird das Produkt mit einem Metall-Detektor geprüft?

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

Parameter	Soll-Wert	Toleranz
-	-	-

Garantie / Unterschrift

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

Datum

Name