

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt

Art. Nr. Bischofberger	<input type="text" value="68202"/>	Marke	<input type="text" value="BERBERA"/>
Artikelbezeichnung	<input type="text" value="Wildknochen"/>		
Produktbeschreibung	<input type="text" value="Klein gesägte Nacken und Röhrenknochen"/>		
Kaliber	<input type="text" value="2"/>	kg	
Herstellungsland	<input type="text" value="CZ"/>		
Label/Zertifizierung	<input type="text"/>	andere:	<input type="text"/>
Zertifizierungs-Nummer	<input type="text"/>		
Halal	<input type="text" value="Nein"/>	Stempel:	<input type="text"/>
Koscher	<input type="text" value="Nein"/>		
Vegan/Vegetarisch	<input type="text" value="Nein"/>		
IFS / Global G.A.P.	<input type="text" value="Nein"/>		
Physikalischer Zustand	<input type="text" value="Tiefgekühlt"/>		
Verpackungsmethode	<input type="text" value="cryovac"/>		
Roh / Hitzebehandelt	<input type="text" value="Roh"/>		
Art der Hitzebehandlung	<input type="text"/>		

Fleisch und Geflügel

Fleisch & Geflügel (diesen Abschnitt nur für Fleischprodukte ausfüllen)

Land der Geburt	<input type="text"/>
Land der Aufzucht	<input type="text"/>
Schlachtland	<input type="text"/>

Nur Wildfleisch

Aufzucht	<input type="text" value="Jagd"/>
Einsatz von bleihaltiger Munition	<input type="text" value="Ja"/>
Einsatz von Schrot	<input type="text" value="Nein"/>

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	Klein gesägte Nacken und Röhrenknochen
Geschmack	
Geruch	Nach Wild typisch
Konsistenz / Struktur	-
weitere Angaben	-
Zubereitungshinweis	Zum Gekochtesen. 0 Nicht für dem Rohverzehr geeignet! Nach dem auftauen nicht wieder einfrieren. Bei erlegtem Wild kann es selbs nach sorgfältiger Prüfung und Metalldetektion ein Rest des Geschossteils enthalten sein. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen, oder gleichwertiges Verfahren benutzen welches die Lebensmittelsicherheit gewährleistet.

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

50% Reknochen, 50% Hirschknochen

Allergene

Enthaltene Allergene:

Enthalten als:

Nährwerte pro 100g

Ermittlung der Nährwerte	Berechnet
Energiewert	511 kJ
	122 kcal
Fett	3.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	g
Protein	g
Salz = Natrium [g] x 2.5	0.21 g
Natrium	0.084 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	VAC-Beu			Karton		
Verpackungsmaterial	Schrumpfbeutel			Karton		
Anzahl primäre Einheiten pro sekundäre Einheit				5		
Fix/Variables Gewicht	fix			fix		
Produktgewicht netto	2	kg		10	kg	
Produktgewicht inkl. Glasur						
Taragewicht (Verpackungsgewicht)		g				
Masse LxBxH	550	350	50 mm	600	390	140 mm
Etikette	vorhanden			vorhanden		
EAN 13 Code	2894300000001			2894300000000		
Konformitätserklärung vorhanden?	Ja					

Palettenfaktor



Kartons pro Palette	44
Kartons pro Lage	4
Anzahl Lagen	11
Bruttogewicht Palette	499 kg
Gesamthöhe Palette (max. 1.8m)	1685 mm

Lagerung / Haltbarkeit

Transporttemperatur	<input type="text" value="-18"/>	°C
Lagertemperatur	<input type="text" value="-18"/>	°C
Haltbarkeit ab Produktion	<input type="text" value="730"/>	Tage
Format Datumsangabe	<input type="text" value="dd/mm/yy"/>	
Rückstellmuster vorhanden?	<input type="text" value="nein"/>	

Chemisch-physikalische Analysen

Wird das Produkt mit einem Metall-Detektor geprüft ?

Andere Arten der Fremdkörperdetektion?
 (z.B. Röntgenstrahlung, Thermografische Detektion etc.)

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

Parameter	Soll-Wert	Toleranz
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Produktbilder

Produkt

Verpackung

Garantie / Unterschrift

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

Datum

25.04.2022

Name

R.Andreacchio