

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Produkt

Art. Nr. Bischofberger	<input type="text" value="61251"/>	Marke	<input type="text" value="CÁRNICAS DIBE SL"/>
Artikelbezeichnung	<input type="text" value="RED DEER FRENCH RACKS"/>		
Produktbeschreibung	<input type="text" value="RED DEER FRENCH RACKS"/>		
Kaliber	<input type="text" value="1-1,9"/>	kg	
Herstellungsland	<input type="text" value="SPAIN"/>		
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="IFS"/>		
Physikalischer Zustand	<input type="text" value="Tiefgekühlt"/>		
Verpackungsmethode	<input type="text" value="vac"/>		
Roh / Hitzebehandelt	<input type="text" value="Roh"/>		
Art der Hitzebehandlung	<input type="text" value="bitte auswählen"/>		

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="Ja"/>

**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	RED, THE USUAL MEAT COLOR WITHOUT DARK SHADES
Geschmack	THE USUAL MEAT TASTE, WITHOUT NUANCE THAT COULD INDICATE BAD CONDITIONS.
Geruch	RED DEER MEAT
Konsistenz / Struktur	SOLID
weitere Angaben	
Zubereitungshinweis	Zum Gekochtesen. Any kind of previous cooked at 176°F (80°C).

### 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

100% Hirschfleisch  
 Origin: ES

### Allergene

Enthaltene Allergene:

Enthalten als:


### Nährwerte pro 100g

Ermittlung der Nährwerte	Analytisch
Energiewert	510 kJ
	121 kcal
Fett	1,97 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	
Protein	25,7 g
Salz = Natrium [g] x 2.5	0.12 g
Natrium	0.048 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	VACCUM		CARTON		
Verpackungsmaterial	Multilayer PA/PA/PE-PP/PA/PE		CARTON		
Anzahl primäre Einheiten pro sekundäre Einheit			4-5		
Fix/Variables Gewicht	variabel		variabel		
Produktgewicht netto	1-1.9	kg	+/- 10	kg	
Produktgewicht inkl. Glasur		kg		kg	
Taragewicht (Verpackungsgewicht)	0.02	kg	0.54	kg	
Masse LxBxH			480	280	105 mm
Etikette	vorhanden		vorhanden		
EAN 13 Code	2961251XXXXXX		2961251XXXXXX		
Konformitätserklärung vorhanden?			Ja		

**Palettenfaktor**



Kartons pro Palette	84
Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	14
Bruttogewicht Palette	909 kg
Gesamthöhe Palette (max. 1.8m)	1615 mm

### Lagerung / Haltbarkeit

Transporttemperatur	<input type="text" value="-18"/>	°C
Lagertemperatur	<input type="text" value="-18"/>	°C
Haltbarkeit ab Produktion	<input type="text" value="1095"/>	days
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 ?	<input type="text" value="ja"/>
Andere Arten der Fremdkörperdetektion? (z.B. Röntgenstrahlung, Thermografische Detektion etc.)	<input type="text" value="METAL DETECTOR"/>

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**

25.02.2022

**Name**

R.Andreacchio