

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt

Art. Nr. Bischofberger	<input type="text" value="62185"/>	Marke	<input type="text" value="CÁRNICAS DIBE SL"/>
Artikelbezeichnung	<input type="text" value="WILD BOAR SHOULDER GOULASH SHANK OFF"/>		
Produktbeschreibung	<input type="text" value="WILD BOAR SHOULDER GOULASH SHANK OFF"/>		
Kaliber	<input type="text" value="30-40"/>	g	
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"/>		

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	WILD BOAR 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

Wild boar meat 100%
 Origin: ES

Allergene

Enthaltene Allergene:

Enthalten als:

Nährwerte pro 100g

Ermittlung der Nährwerte	Analytisch
Energiewert	622 kJ
	148 kcal
Fett	6,47 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,81 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	
Protein	21,96 g
Salz = Natrium [g] x 2.5	0.17 g
Natrium	0.068 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				
Fix/Variables Gewicht	fix			fix				
Produktgewicht netto	2.5	kg		10	kg			
Produktgewicht inkl. Glasur		kg			kg			
Taragewicht (Verpackungsgewicht)	0.02	kg		0.54	g			
Masse LxBxH	325	95	50	mm	480	280	105	mm
Etikette	vorhanden			vorhanden				
EAN 13 Code	7610356621854			7610356911986				
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 ?

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

11.03.2022

Name

R.Andreacchio