

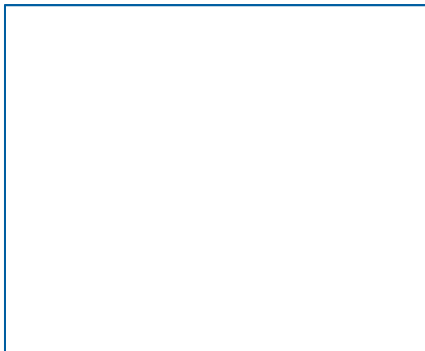
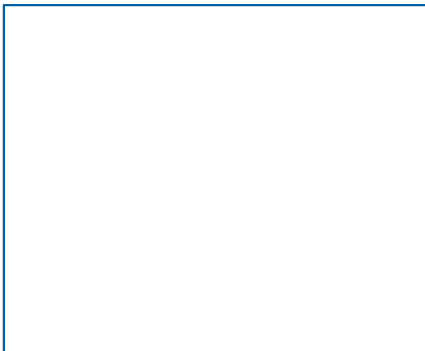
## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Produkt

|                               |                           |                     |                  |
|-------------------------------|---------------------------|---------------------|------------------|
| Art. Nr. Bischofberger        | 61860                     | Marke               | CÁRNICAS DIBE SL |
| Artikel Bezeichnung           | RED DEER SHOULDER         |                     |                  |
| Artikelbeschreibung           | Hirsch-Braten dicke Laffe |                     |                  |
| Verkaufseinheit               | 1 x 10 kg                 | Konsumenteneinheit  | 0,8-1 kg         |
| Kaliber                       | 800-1000 gr               | Herstellungsland    | ESPAÑA/SPAIN     |
| Label                         | -                         | Zertifizierungs-nr. |                  |
| IFS / Global G.A.P. Certified | biag                      | Vegan/Vegetarian    | nein             |
| Physikalischer Zustand        | Tiefgekühlt, vakuiert     | 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              | 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   | Any kind of previous cooking at 176°F (80°C).                            |

### Zutaten

Red deer meat 100% (ES)

### Allergene

Enthaltene Allergene:

Enthalten als:

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

## Nährwerte

|                             |        |       |                                  |
|-----------------------------|--------|-------|----------------------------------|
|                             |        | 100 g | Ermittlung der Nährwerte         |
| Energiewert                 | [kJ]   | 510   | analytisch                       |
|                             | [kcal] | 121   |                                  |
| Fett                        | [g]    | 1,97  | Portionengrösse [g]              |
| davon gesättigte Fettsäuren | [g]    | 1,1   |                                  |
| Kohlenhydrate               | [g]    | 0     | 120-200                          |
| davon Zucker                | [g]    | 0     |                                  |
| Eiweiss                     | [g]    | 25,7  | Anzahl Portionen / Stk. pro Pack |
| Salz (=Natrium [g] x 2.5)   | [g]    | 0,12  |                                  |
| Natrium                     | [g]    |       |                                  |

## Verpackung

| Primäre Verpackung  |               | Sekundäre Verpackung |                    |
|---------------------|---------------|----------------------|--------------------|
| Masse LxBxH         | x x mm        | Masse LxBxH          | 480 x 280 x 105 mm |
| Gewicht mit Glasur  |               | Gewicht mit Glasur   |                    |
| Nettogewicht        | 800-1000 gr   | Nettogewicht         | 10 kg              |
| Etikette            | vorhanden     | Etikette             | vorhanden          |
| Verpackungsmaterial | VACCUM        | Verpackungsmaterial  | CARDBOAR BOXES     |
| EAN                 | 2961860XXXXXX | EAN                  | 2961860XXXXXX      |

## Palettenfaktor

|                       |           |                    |     |              |    |
|-----------------------|-----------|--------------------|-----|--------------|----|
| Kartons pro Palette   | 84        | Kartons pro Lage   | 6   | Anzahl Lagen | 14 |
| Bruttogewicht Palette | 865 aprox | Gesamthöhe Palette | 170 |              |    |

## Lagerung / Haltbarkeit

|                     |            |                            |        |
|---------------------|------------|----------------------------|--------|
| Transporttemperatur | -18 °C     | Lagertemperatur            | -18 °C |
| Format Datumsangabe | dd/mm/yyyy | Haltbarkeit bei Lieferung  |        |
|                     |            | Rückstellmuster vorhanden? | 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 ?

ja

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 04.09.2018

Name Christa Flubacher