

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Produkt

Art. Nr. Bischofberger	<input type="text" value="61160.F"/>	Marke	<input type="text" value="Silberwald"/>
Artikelbezeichnung	<input type="text" value="Hirsch-Pfeffer Luxus 10kg"/>		
Produktbeschreibung	<input type="text" value="Rohes Hirschfleisch, Hals; in Rotweinbeize, Gewürze und Gemüse"/>		
Kaliber	<input type="text"/>		
Herstellungsland	<input type="text" value="CH"/>		
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="Gekühlt"/>		
Verpackungsmethode	<input type="text" value="Eimer"/>		
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	Hirsch-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	Zum Gekochtesen. 0 So lange kochen, bis das Fleisch durchgegart und zart ist.

## 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

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

\*Herkunft Fleisch siehe Etikett

## Allergene

### Enthaltene Allergene:

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>

### Enthalten als:

Sellerie und daraus gewonn

Schwefeldioxid und Sulfite i

## Nährwerte pro 100g

Ermittlung der Nährwerte	Berechnet	
Energiewert	420	kJ
	101	kcal
Fett	1.63	g
davon gesättigte Fettsäuren	0.68	g
Kohlenhydrate	1.07	g
davon Zucker	<0.5	g
Ballaststoffe	<0.5	g
Protein	15.6	g
Salz = Natrium [g] x 2.5	0.7	g
Natrium	0.3	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		Kessel
Verpackungsmaterial		PE
Anzahl primäre Einheiten pro sekundäre Einheit		1
Fix/Variables Gewicht		fix
Produktgewicht netto		10 kg
Produktgewicht inkl. Glasur		
Taragewicht (Verpackungsgewicht)		505 g
Masse LxBxH		230 250 mm
Etikette		vorhanden
EAN 13 Code		7610356611602
Konformitätserklärung vorhanden?		Ja

**Palettenfaktor**



Kartons pro Palette	44
Kartons pro Lage	11
Anzahl Lagen	4
Bruttogewicht Palette	492 kg
Gesamthöhe Palette (max. 1.8m)	1145 mm

**Lagerung / Haltbarkeit**

Transporttemperatur	<input type="text" value="1 - 4"/>	°C
Lagertemperatur	<input type="text" value="1 - 4"/>	°C
Haltbarkeit ab Produktion	<input type="text" value="4"/>	Monate
Format Datumsangabe	<input type="text" value="dd/mm/yyyy"/>	
Rückstellmuster vorhanden?	<input type="text" value="ja"/>	

**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**

05.07.2021

**Name**

R.Andreacchio