FOOD SUPPLY MANAGEMENT Bischofberger

Aus Tradition ein starker Partner

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt

Art. Nr. Bischofberger	16156.150	Marke	
Artikelbezeichnung	Frozen Chicken Breast Fillet 90% with added water, cal. 140-160g		
Produktbeschreibung	Element of chicken carcass - breast fillet without deep pectoral muscle, deboned, with added water, quick frozen.		
Kaliber	140-160	g	
Herstellungsland	POLAND		
Label/Zertifizierung		andere:	
Zertifizierungs-Nummer			
Halal		Stempel:	
Koscher	Nein		
Vegan/Vegetarisch	Nein		
IFS / Global G.A.P.	IFS		
Physikalischer Zustand	Tiefgekühlt		
Verpackungsmethode	iqf		
Roh / Hitzebehandelt	Roh		
Art der Hitzebehandlung			

Fleisch und Geflügel

Fleisch & Geflügel (diesen Abschnitt nur für Fleischprodukte ausfüllen)

Land der Geburt	POLAND
Land der Aufzucht	POLAND
Schlachtland	POLAND

Nur Wildfleisch

Aufzucht	
Einsatz von bleihaltiger Munition	
Einsatz von Schrot	

Produkt

Pilze (diesen Abschnitt nur für Pilz Produkte ausfüllen)

	Spezies 1	Spezies 2	Spezies 3	Spezies 4
Produktionsmethode				
Lateinischer Name				

Seafood (diesen Abschnitt nur für Seafood Produkte ausfüllen)

	Spezies 1	Spezies 2	Spezies 3	Spezies 4
Lateinischer Name				
Produktionsmethode				
Fanggebiet (bei Wildfang)				
Fangmethode (bei Wildfang)				
Produktionsintensität (nur Zucht)				
Verarbeitung				
Entdarmt?				
Easy Peel?				
Frozen/ Net Count				

Optik / Sensorik / Zubereitung

Aussehen	The chicken breast fillet without skin, clean and free from any visible foreign matter, dirt or blood. Free of visible bloodstains except those which are small and unobtrusive. Free of bones, cartilages and
Geschmack	Natural odour characteristic for chicken meat
Geruch	Natural odour characteristic for chicken meat and added additives, an unacceptable sour, foreign smell, typical for the processes of decomposition of meat by microorganisms, and the smell of rancid fat.
Konsistenz / Struktur	flexible consistency
weitere Angaben	
Zubereitungshinweis	Zum Gekochtessen. Geflügelfleisch immer gut durchgegart konsumieren. Packung sorgfältig entfernen und wegwerfen. Tropfsaft weggiessen. Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Geschirr und Hände gründlich reinigen.

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

90% chicken breast fillet without innerfillet (Poland), water, salt (0,45%)

Allergene

Enthaltene Allergene:	Enthalten als:

Nährwerte pro 100g

Ermittlung der Nährwerte	Berechnet	
Energiewert	332	kJ
	79	kcal
Fett	1	g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2	g
Kohlenhydrate		g
davon Zucker		g
Ballaststoffe		g
Protein	17	g
Salz = Natrium [g] x 2.5	0.45	g
Natrium	0.18	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

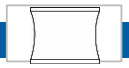
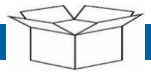
Strahlenbehandlung

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

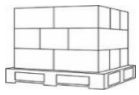
Verpackung

	Primäre Verpackung				Sekundäre Verpackung			
Verpackungsart	Bags				CARTON			
Verpackungsmaterial	PE				CARDBOARD			
Anzahl primäre Einheiten pro sekundäre Einheit					4			
Fix/Variables Gewicht	fix				fix			
Produktgewicht netto	2.5		kg		10		kg	
Produktgewicht inkl. Glasur								
Taragewicht (Verpackungsgewicht)	0.023		kg		0.442		kg	
Masse LxBxH	450	350		mm	600	400	125	mm
Etikette	vorhanden				vorhanden			
EAN 13 Code	5904170034467				5904170034474			

Konformitätserklärung vorhanden?	Ja	

Palettenfaktor



Kartons pro Palette	48	
Kartons pro Lage	4	
Anzahl Lagen	12	
Bruttogewicht Palette	526	kg
Gesamthöhe Palette (max. 1.8m)	1645	mm

Lagerung / Haltbarkeit

Transporttemperatur	-18	°C
Lagertemperatur	-18	°C
Haltbarkeit ab Produktion	24	months
Format Datumsangabe	dd/mm/yyyy	
Rückstellmuster vorhanden?	ja	

Chemisch-physikalische Analysen

Wird das Produkt mit einem Metall-Detektor geprüft ?	ja
Andere Arten der Fremdkörperdetektion? (z.B. Röntgenstrahlung, Thermografische Detektion etc.)	

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

Parameter	Soll-Wert	Toleranz
Salmonella	absent in 25g	

Produktebilder

Produkt

Verpackung

Garantie / Unterschrift

Bischofberger AG garantiert, dass das Produkt vollumfänglich den geltenden rechtlichen Bestimmungen

der Schweizerischen Eidgenossenschaft entspricht.

Datum	08.12.2021
Name	R.andreacchio