

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt

Art. Nr. Bischofberger	<input type="text" value="16517"/>	Marke	<input type="text"/>
Artikelbezeichnung	<input type="text" value="Chicken innerfillet stroganoff, natur, deep frozen IQF"/>		
Produktbeschreibung	<input type="text" value="Chicken innerfillet cut by I-CUT under 45 degrees in pieces of 8-15g, natural, individually deep frozen"/>		
Kaliber	<input type="text" value="8-15g"/>	g	
Herstellungsland	<input type="text" value="Poland"/>		
Label/Zertifizierung	<input type="text"/>	andere:	<input type="text"/>
Zertifizierungs-Nummer	<input type="text"/>		
Halal	<input type="text" value="Ja"/>	Stempel:	<input type="text" value="Nein"/>
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="iqf"/>		
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" value="Poland"/>
Land der Aufzucht	<input type="text" value="Poland"/>
Schlachtland	<input type="text" value="Poland"/>

Nur Wildfleisch

Aufzucht	<input type="text"/>
Einsatz von bleihaltiger Munition	<input type="text"/>
Einsatz von Schrot	<input type="text"/>

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	Colour of meat is light pink to pink.
Geschmack	typical for chicken innerfillet meat
Geruch	typical for chicken innerfillet meat
Konsistenz / Struktur	typical for chicken innerfillet meat, naturally fibrous, succulent, tender chicken meat
weitere Angaben	8-15g
Zubereitungshinweis	Zum Gekochtesen. 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

100% Chicken meat
 Origin: PL

Allergene

Enthaltene Allergene:

Enthalten als:

Nährwerte pro 100g

Ermittlung der Nährwerte	Berechnet
Energiewert	495 kJ
	118 kcal
Fett	3.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.2 g
Kohlenhydrate	g
davon Zucker	g
Ballaststoffe	g
Protein	22 g
Salz = Natrium [g] x 2.5	0.11 g
Natrium	0.04 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	plastic bag			box		
Verpackungsmaterial	LDPE			cardboard		
Anzahl primäre Einheiten pro sekundäre Einheit				10		
Fix/Variables Gewicht	fix			fix		
Produktgewicht netto	1	kg		10	kg	
Produktgewicht inkl. Glasur		kg			kg	
Taragewicht (Verpackungsgewicht)	0.013	kg		0.578	kg	
Masse LxBxH	525	280	50 mm	590	398	115 mm
Etikette	vorhanden			vorhanden		
EAN 13 Code	7610356165174			7610356923620		
Konformitätserklärung vorhanden?	Ja					

Palettenfaktor



Kartons pro Palette	52
Kartons pro Lage	4
Anzahl Lagen	13
Bruttogewicht Palette	574 kg
Gesamthöhe Palette (max. 1.8m)	1640 mm

Lagerung / Haltbarkeit

Transporttemperatur	-18	°C
Lagertemperatur	-18	°C
Haltbarkeit ab Produktion	24	months
Format Datumsangabe	dd/mm/yy	
Rückstellmuster vorhanden?	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
Salmonella: 5 samples per batch	absent in 25g	absent in 25g
<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

07.06.2022

Name

R.Andreacchio