

Gültig ab: 01.01.10 **Version:** 1

Erstellt durch: andreas anliker Geändert durch: andreas anliker Kontrolliert durch:
 Datum: 30.10.09 25.11.09

Pak Choi (Chinesischer Blattkohl) **5 x 1 kg**
 Produktionsart. Nr. : - **frigemo**

Vertrieb : frigemo AG case postale 54 CH-2088 Cressier	Tel: 032 758 51 11 Fax: 032 757 17 38 www.frigemo.com	BRC-Zertifikat Nr.: 11011-35
--	--	-------------------------------------

Produktionsland China **Zolltarif-Nr.**

Interne Produkt-Bezeichnung: Pak Choi
Sachbezeichnung: Tiefkühlgemüse, blanchiert

Artikel-Nr. Kunde: FGO: **3820** Andere:

Zutaten: (gemäss LKV)	Herkunftsland	Ernährungs- /Allergen-Informationen		
Pak Choi (chinesischer Blattkohl)	China	Enthält die folgenden E-Nummern:	Zutat	Kont. möglich
		Folgende Verarbeitungshilfsstoffe sind verwendet:	enthält	>0.1 %*
		Enthält Gluten:	-	-
		Enthält Milchprodukte/Lactose:	-	-
		Enthält Eier/Eiprodukte:	-	-
		Enthält Krustentiere:	-	-
		Enthält Weichtiere:	-	-
		Enthält Fische:	-	-
		Enthält Erdnüsse:	-	-
		Enthält Nüsse:	-	-
		Enthält Sesamseed:	-	-
		Enthält Sojaprodukte:	-	-
		Enthält Sellerie/Selleriepulver:	-	-
		Enthält Senf:	-	-
		Enthält Sulfid (*Kont:>10mg SO2/kg):	-	-
		Enthält Alkohol:	-	-
		Enthält Gelatine oder Blutplasma:	-	-
		Enthält Lupinien:	-	-
		Koscher:	-	-
		vegetarisch (ohne Fleisch):	X	
		streng vegetarisch (Vegan):	X	
		mit ionis. Strahlen behandelt:	-	-
		Enthält GVO-Erzeugnisse:	nein (gemäss LGV)	
		Nährwerte/100 g	(berechnet SFK / gerundet FIAL)	
		Energiewert:	50	(12) kJ / (kcal)
		Eiweiss:	1.0	g /100 g
		Kohlenhydrate:	2.0	g
		davon Zucker:	-	g
		Fett:	-	g
		davon gesättigte Fettsäuren:	-	g
		davon Trans-Fettsäuren:	-	g
		Nahrungsfaser:	-	g
		Natrium:	-	g
		Kochsalz:	-	g
		Broteinheiten(Diabetes):	0.17	BE
Art des Fettstoffes:	-			
** Details Herkunft:	-			
Wertbestimmende Anteile:	-			
Sensorische Qualitätsmerkmale:				
Farbe:	Produkttypische beige-grüne Farbe			
Geruch/Geschmack:	Arttypisch, aromatisch, frei von Fremdgeruch-, geschmack			
Konsistenz:	Nach Zubereitung fest			
Aussehen/ Form:	Lose gefrostet (IQF)			

Zubereitung
 Dampfkochtopf: Tiefgekühltes Produkt in den Dampfkochtopf geben und während 15 Minuten kochen lassen.

<p>Mindesthaltbarkeit/Lagerbedingungen</p> <p>mindestens haltbar bis Ende: 24 Monate bei -18 °C</p> <p>Transport/Auslieferungstemperatur: max. -15 °C</p> <p>Nach Auftauen rasch verbrauchen und nicht wieder einfrieren. Bei Ueberschreiten der empfohlenen Lagertemperaturen ist eine Qualitätsverminderung möglich.</p>	<p>Herstellverfahren</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ernten, rüsten 2. blanchieren 3. tiefkühlen 4. verpacken, palettieren
---	---

Mikrobiologische Kenndaten (Analysen gemäss LMB Kap. 56)

Keimart	Rating	m (KBE/g)	M (KBE/g)	n	c
Gesamtkeimzahl	I	100'000	1'000'000	5	2
Enterobacteriaceae	I	1'000	10'000	5	2
E-Coli	A	10	100	5	2
Staph coagulase pos.	A	10	100	5	2
Listeria monocytogenes	A	10	100	5	2
Salmonellen/Salmonelles	O	-	nn/25g	5	0

I: Indikator-Keim A: Kritischer Keim O: Pathogener Keim

Chemisch-physikalische Qualitätsmerkmale

Merkmal	Toleranzen	Methode aus Qualitätsmanagement-Dok-Nr.:
Länge	6-13 cm	
Durchmesser	2-6 cm	
Stückzahl	50-60 / kg	

Es gelten die Toleranz- und Grenzwerte der "Schweizerischen Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (FIV)" der aktuellsten Ausgabe.

Gewichtsklasse

Sollgewicht:	1000 g		Minusfehlergrenze (TU 1)	985
Minusfehler:	1.5 %	15.0 g	Minusfehlergrenze (TU 2)	970

Maximal 5 % einer Stichprobe dürfen die Minusfehlergrenze (Tu 1) unterlaufen, dann jedoch höchstens bis (Tu 2), was das 2-fache des tolerierten Minusfehlers (Tu 1) bedeutet.

Verpackungseinheiten

Primärverpackung: PE-Beutel, transparent, verschweisst	Art.Nr. Beutel:
Sekundärverpackung: Faltschachtel, neutral, braun	Art.Nr. Karton:
Verpackungs-Besonderheiten:	Art.Nr. Etikette:
Art der Palette: Europalette 120 x 80 x 15 cm	
5 Einheiten / Karton	315 Einheiten pro Palett
9 Karton pro Palettenlage	63 Karton pro Palett
7 Lagen pro Palette	EAN (KT): 7610078038206

Verpackungs-Dimensionierung (Durchschnittswerte)

Verp.-Art	Länge cm	Breite cm	Höhe cm	Volumen m3	Netto kg	Brutto kg	Tara kg
Beutel	38.0	28.0	0.0	0.000	1.000	1.007	0.007
Karton	39.0	25.0	24.0	0.023	5.00	5.395	0.360
Paletten	120.0	80.0	183.0	1.757	315	365	25.000

Auszeichnung und Codierung

Datierung auf: Beutel und Umkarton	Warenlos (L:) auf: Beutel und Umkarton
Datumsformat: MM.JJJJ	(Code-Schlüssel: L + 1.Stelle = Jahr / 2,3,4. Stelle = Tag / 5.und weitere Stellen = Interne Nr.+ Liniencode)

Allgemeine Anforderungen

Gesetzeskonformität: **entspricht der Schweiz. Lebensmittel-Gesetzgebung der neusten Ausgabe**

Änderungen vorbehalten

Interne Informationen**Ernährungs- /Allergen-Informationen**

Nicht deklarierte E-Nr.:

Nicht deklarierte Allergene:

Auszeichnung und Codierung**Layout Beutel:****Layout Karton:****Layout Inkjet:**

Dampfkochtopf: Tiefgekühltes Produkt in den Dampfkochtopf geben und während 15 Minuten kochen lassen.

Au cuit-vapeur: Mettre le produit surgelé dans le cuit-vapeur et laissez cuire pendant 15 minutes.