

## Neuseeländische Petersfischfilets ohne Haut, ohne Gräten (Smooth Dory), 60 - 110 g



Produkte-Inhalt	1 x 5'000 g IQF	Verpackungs-Inhalt	1 x 5'000 g Karton	Frionor Art. Nr.	2261
-----------------	-----------------	--------------------	--------------------	------------------	------

### 1. Allgemeine Angaben

Lieferant	FRIONOR
Adresse	Bösch 67, 6331 Hünenberg
Sachbezeichnung gemäss LMV	St. Pierrefilets, ohne Haut
Produktegruppe	Meerfische - Tiefseepetersfisch
Lateinische Bezeichnung	Pseudocyttus Maculatus
Produktionsland - Verarbeitung	China
Fangmethode	02 - Grundslepp - Netzfischerei
Fanggebiet / Bezeichnung	FAO 81 - Südwestpazifik Neuseeland
Zertifikat	-
Score	5

### 2. Produktbeschreibung

#### 2.1. Sensorische Merkmale

Qualitätsrelevante sensorische Merkmale (z.B. Aussehen, Geschmack, Konsistenz etc.).

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Unakzeptable Fehler
Aussehen / Farbe	Weiss / leicht gelblich
Geschmack	Arttypisch
Geruch	Frisch
Konsistenz	Fest im Fleisch

#### 2.2. Herstellung

Kriterium	
Herstellverfahren	Filetiert, enthäutet, entgrätet, einzeln gefroren (IQF)
Gentechnologische Eigenschaften	-----
Begasung, Bestrahlung, Besprühung	-----

#### 2.3. Lieferform / Verpackungsart / Maase

	Verpackungsart	Maase	Gewicht netto	Gewicht brutto
Verkaufseinheit	Karton	35 x 30 x 11	5.000	5.300
Liefereinheit	Karton	35 x 30 x 11	5.000	5.300
Palette	Europalette	-----	600.00	661.000

## 2.4. Mengen / Lage / Palett

Kriterium	Angabe
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	8
Anzahl Lagen / Palette	15
Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	120
Palettenhöhe incl. Holz (cm)	185

## 2.5. Beschriftung der Verpackung

	Lieferschein	Paletten-beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	2261	-----	2261	-----
EAN Code			76 10602 02261 9	-----
Produktionsdatum			X	-----
Verfalldatum	X		X	-----
Lagertemperatur			X	-----
Lot. Nr. / Charge-Nr.			X	-----
Nettogewicht	X		X	-----
Bruttogewicht	X		X	-----
Lieferant	X		X	-----

## 2.6. Deklarationsangaben / Gewicht

	Lieferschein	Umkarton	Innenverpackung
Deklariertes Gesamtgewicht	X		-----
Deklariertes Teilgewicht	X	X	-----

## 2.7. Produktehandling

Transportbedingungen	Tiefgekühlt, bei mind. -18° C
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt, bei mind. -18° C
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	18 Mt.
Minimale Resthaltbarkeit bei Lieferung (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	12 Mt.

## 2.8. Zubereitungsempfehlung

warm	Pochieren, braten
------	-------------------

## 3. Zusammensetzung

### 3.1. Zutatenliste

Zutaten	Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Fisch	98 %	Neuseeland	
Wasser	2 %	Neuseeland	

### 3.2. Deklaration von allergenen Zutaten (inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen, sowie Allergene die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können).

Kategorie	Ist im Produkt ≥ 1g/kg enthalten		Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Eiweiss, etc.)
	ja	nein	
<b>Glutenhaltiges Getreide</b> wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse.		X	
<b>Milch</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		X	
<b>Eier</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Fische</b> und daraus hergestellte Produkte	X		
<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte		X	
<b>Sesamsamen</b>		X	
<b>Schalenfrüchte</b>		X	
<b>Sulfat</b>		X	
<b>Lactose</b>		X	

## 4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g				Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss ( Protein )	<b>11 g</b>	Gesamtfett (Total fat )	<b>4.1 g</b>	Energie ( Energy ) in KJ	<b>343 KJ</b>
Salz ( Salt)	-	- Gesättigte Fettsäuren ( Saturated fat )	-	Energie ( Energy ) in Kcal	<b>81 Kcal</b>
Wasser ( Water )	-	- (Omega 3: 20.4 % von Fett)	-		
Natrium ( Sodium)	-	Total Kohlenhydrate ( Total carbohydrate )	-		
		- Zucker (Sugars )	-		

## 5. Mikrobiologie

Bezeichnung	Toleranzwert	Grenzwert	Methode
Aerobe mesophile Keime (GKZ)	< 1'000'000 KBE/g	1'000'000 KBE/g	ISO 21528 mod.
Enterobacteriaceen	< 10'000	10'000	ISO 21528 mod.
Escherichia coli (abgekürzt E. coli)	< 100	100	ISO 16649-1/2
Staphylococcus Aureus	<1'000	1'000	ISO 21527, §64LFGB,L01.00-37
Hefe	< 10'000	10'000	ISO 21527, §64LFGB,L01.00-37
Schimmel	< 1'000	1'000	ISO 6888-1
Salmonellen	Negativ 25 g	Negativ 25 g	ISO 11290-1/2, ISO20838
Listeria monocytogenes	< 10	10	ISO 6579, ISO 20838

## 6. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet

Artikelnummer       Mindesthaltbarkeitsdatum       Produktionscode     

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar  
(Rohstoffe tierischen Ursprungs, Rohstoffe mit Risiko einer GVO-Kontamination etc.)

Ja       Nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert

Ja       Nein

**7. Qualitätssicherung / HACCP**

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden  
(Beim Lieferanten)

Ja  Nein

**8. GVO / Bestrahlung**

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?

Ja  Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden?

Ja  Nein

Enthält das Endprodukt Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen welche gentechnisch verändert wurden?

Ja  Nein

Wie garantieren Sie, dass Ihr Produkt im Sinne der schweizerischen Gesetzgebung GVO-frei ist?

- Zertifikate**  werden auf Wunsch zugestellt,  werden \_\_\_\_x pro Jahr zugestellt,  liegen jeder Lieferung bei  
 **Analysen**  werden auf Wunsch zugestellt,  werden \_\_\_\_x pro Jahr zugestellt,  liegen jeder Lieferung bei

**9. Bestätigung des Lieferanten**

- Der Lieferant haftet für versteckte Mängel
- Die Ware entspricht der schweizerischen Gesetzgebung und den EU-Richtlinien (inkl. Den bestehenden resp. Kommenden Ergänzungen / Änderungen)
- Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu gemacht
- Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben muss vorher unaufgefordert mit FRIONOR besprochen werden
- Die Angaben auf dieser Spezifikation sind ausschliesslich für den internen Gebrauch bestimmt
- Sobald eine in diesem Formular eingetragene Produkteangabe nicht mehr dem aktuellen Stand der Produktion entspricht, wird diese Formular ungültig und muss durch ein neues ersetzt werden.

Ort / Datum:

Hünenberg, 17.06.18

Firmenstempel / Unterschrift



Remo Glaus