

## MSC Backfisch Portionenfilet, Deutschland ca. 40 x ca. 120 g, 1 x 4'800 g Karton IQF



Verkaufseinheit	Liefereinheit	Frionor Art. Nr.	Lieferanten Art. Nr.
ca. 40 x ca. 120 g	1 x 4'800 g Karton IQF	2503	F 6576 G

### 1. Allgemeine Angaben

Lieferant	Frionor
Adresse	Bösch 67, 6331 Hünenberg
Sachbezeichnung gemäss LMV	MSC Backfisch Portionenfilet
Lateinische Bezeichnung	Theragra chalcogramma
Deutsche Bezeichnung	Alaska-Seelachs Pollack
Produktgruppe	Salzwasser - Rundfische - wichtige Familien - Schellfische - Alaska-Seelachs Pollack
Herkunft	Deutschland
Fanggebiet / Bezeichnung	FAO 61 - Nordwestpazifik
Fangmethode	03 - Pelagisches Schleppnetz
Zertifikat	MSC

### 2. Produktbeschreibung

#### 2.1. Sensorische Merkmale

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

Merkmal	Soll - Werte / Toleranz - Werte / Inakzeptable Fehler	
Aussehen / Farbe	Teig	Goldgelb, glänzend
Geschmack	Fisch	Arttypisch, nicht nach Öl
Geschmack	Teig	nicht nach Öl
Geruch	Fisch	Leicht frittiert, nicht nach Öl
Konsistenz	Fisch	fest
Konsistenz	Teig	knusperig

#### 2.2. Herstellung

Kriterium	
Herstellungsverfahren	Alaska-Seelachs-Filet (55%), aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC), aus Blöcken geschnitten, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in knusprigem Küstenbackteig, vorgebacken, tiefgefroren.
Kalibrierung	120 g per Stück / Portionenfilet
Gentechnologische Eigenschaften	-

## 2.3. Lieferform / Verpackungsart / Abmessungen

	Verpackungsart	Abmessungen in mm	Gewicht netto in kg	Gewicht brutto in kg
Verkaufseinheit	Karton	-----	4.800	4.800
Liefereinheit	Karton	335 x 210 x 120	4.800	4.800
Palette	Europalette	-----	576.000	601.000
Palettenhöhe incl. Holz	Europalette	1400		

## 2.4. Mengen / Lage / Palett

Kriterium		Angabe
Anzahl - Verkaufseinheiten	Umkarton	1
Anzahl - Liefereinheiten	Lage	10
Anzahl - Verkaufseinheiten	Lage	12
Anzahl - Lagen	Palette	10
Anzahl - Liefereinheiten	Palette	120
Anzahl - Verkaufseinheiten	Karton - Palette	120

## 2.5. Beschriftung der Verpackung

	Lieferschein	Paletten - Beschriftung	Umkarton	Innenverpackung
Art. Nr.	2503	X	X	X
EAN Code	X	X	40 24776 00284 2	X
Produktionsdatum		X		
Verfalldatum	✓	X	✓	✓
Lagertemperatur		X	✓	✓
Lot. Nr. / Charge-Nr.		X	✓	✓
Nettogewicht		X	✓	✓
Bruttogewicht	✓	X	✓	✓
Lieferant	✓	X	✓	✓

## 2.6. Deklarationsangaben / Gewicht

	Lieferschein		Umkarton	Innenverpackung
Bruttogewicht	✓	Bruttogewicht	✓	
Nettogewicht	✓	Nettogewicht	✓	✓


## 2.7. Produktehandling

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

## 2.8. Zubereitungsempfehlung

warm	braten, dämpfen, pochieren, in Folie garen
------	--

### 2.8.1. Combi – Classe

	Das Combi-Classe-Logo von FRoSTA ist ein geschütztes Warenzeichen, das für eine schnelle und schonende Zubereitung ohne weitere Fettzugabe steht. Moderne Ernährung mit deutlicher Arbeitserleichterung für die Küche.
---	--

## 3. Zusammensetzung


### 3.1. Zutatenliste

Zutaten	Anteil	Herkunft	Teilkomponenten von zusammengesetzten Zutaten / spez. Verarbeitungsverfahren (z.B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Alaska Pollack	55 %	Deutschland	
Teig	45 %	Deutschland	

### 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 $\geq 1$ g / 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.	✓		
<b>Milch</b> und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Laktose)		X	
<b>Eier</b> und daraus hergestellte Produkte	✓		
<b>Fische</b> und daraus hergestellte Produkte	✓		
<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>Lactosefrei</b>		X	

#### 3.2.1. OK – Plus

	FRoSTA-Produkte mit diesem Zeichen bedürfen keiner besonderen Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf der Speisekarte und sind außerdem frei von Aromen und Hefeextrakt.
---	--

## 4. Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Nährwertverordnung (NwV)

Nährwerte pro 100 g						Energiewerte pro 100 g	
Eiweiss	11,5 g	Gesamtfett	6,1 g	Total Kohlenhydrate	15,3 g	Energie in kJ	689
Salz	1,20 g	- Gesättigte Fettsäuren	0,7 g	- Zucker	0,6 g	Energie in kcal	164

## 5. Mikrobiologie

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

### 7.1. HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden, beim Lieferanten

Ja  Nein

### 7.2. Fremdkörper-Kontrolle

Alle Produkte werden während des Herstellungsverfahrens auf produktfremde Materialien kontrolliert.

Ja  Nein

Scan-Methode	Metall-Detektoren
Ferro	3,5 mm
Non Ferro	3,5 mm
Edelstahl	4,5 mm

## 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 \_\_\_\_ pro Jahr zugestellt,
  liegen jeder Lieferung bei

**Analysen**
 werden auf Wunsch zugestellt,
  werden \_\_\_\_ 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, 02.05.2021

Firmenstempel / Unterschrift



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "R. Glaus", written over a faint, semi-transparent "FRIONOR" logo watermark.

Remo Glaus