

Artikel: 5017 / Seezungen, ganz, 450-500 g, ohne Haut, mit Kopf, IQF

Post	Spezifikationskat.	Spezifikation
1	Artikelbeschreibung zusätzlich	Dover Sole, ausgenommen, mit Flossenkranz, praktisch Rogen frei, roh
2	Rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung	Fischereierzeugnis aus Seezunge (Solea solea)
3	wissenschaftlicher Name	Solea solea
4	Grundform	roh
5	physikalischer Zustand	tiefgefroren
6	Gefrierzustand	IQF
7	Produkt-Info / Konsumenten-Info	zum Gekochtesten
8	Sortimentgruppe	Salzwasser
9	Produktionsmethode	gefischt aus Wildbestand
10	Fanggebiet	Nordostatlantik FAO 27
11	ICES Subarea	Iva (nördliche Nordsee), Ivb (mittlere Nordsee), Ivc (südliche Nordsee)
12	Fanggerätekategorie	Schleppnetze
13	Anlandungshafen	-
14	Produktionsland	Niederlande
15	Lieferantenland	Niederlande
16	Zutaten auf der Verpackung	Ja
17	Lieferanten-Zertifizierung	BRC (Hersteller = Baarsen)
18	Zutat / Zutaten	Seezunge
19	Mengenvariabler Artikel	Nein
20	Bruttogewicht	10.3 kg
21	Füllmenge	10.0 kg
22	Netto-Füllmenge / Abtropfgewicht	8.0 kg
23	Glasierung / Schutzglasur	20 %
24	Real-Count	-
25	Frozen-Count	-
26	Gebindeart	Kartonschachtel
27	Gebindegrösse	-
28	Gebindemass (LxBxH)	49 x 29 x 15 cm
29	Aufbewahrungstemperatur	mind. -18 °C
30	Aufbewahrungstemperatur Kurzzeittoleranz	-15 °C
31	Aufbewahrungstemperatur nach Angabe des Herstellers	mind. -18 °C
32	EAN-Code Master-Gebinde	-
33	Aufbewahrungshinweis	nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und rasch verbrauchen
34	Aufbewahrung ***(*) -18° C	siehe MHD
35	Aufbewahrung ** -12° C	1 Monat
36	Aufbewahrung * -6° C	1 Woche
37	Aufbewahrung im Kühlschrank	1 Tag
38	Kennzeichnung der Haltbarkeit	MHD
39	Standard-Haltbarkeit ab Produktion	540 Tage
40	Standard-Haltbarkeit ab geöffneter Vakuumverpackung	-
41	Formfisch	Nein
42	Ernährungsform	nicht kosher, nicht vegetarisch, nicht vegan, nicht bio
43	Bestrahlung - Produkt mit ionisierenden Strahlen behandelt	Nein
44	Bestrahlung - Zutaten, mit ionisierenden Strahlen behandelt	Nein

Artikel: 5017 / Seezungen, ganz, 450-500 g, ohne Haut, mit Kopf, IQF

Post	Spezifikationskat.	Spezifikation
45	GVO - Produkt / Zutaten	Nein
46	Allergentyp	Fisch und -erzeugnis
47	Nährwerte - Energie (kJ / kcal) (Big7)	373 / 89
48	Nährwerte - Fett (g) (Big7)	1.3
49	Nährwerte - Fett, davon einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	-
50	Nährwerte - Fett, davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	-
51	Nährwerte - Fett, davon gesättigte Fettsäuren (g) (Big7)	0.4
52	Nährwerte - Fett, davon Transfettsäuren (g)	-
53	Nährwerte - Kohlenhydrate (g) (Big7)	0.0
54	Nährwerte - Kohlenhydrate, davon Zucker (g) (Big7)	0.0
55	Nährwerte - Ballaststoffe (g)	-
56	Nährwerte - Eiweiss (g) (Big7)	19
57	Nährwerte - Natrium (g)	-
58	Nährwerte - Salz (g) (Big7)	0.2
59	mikrobiologische Richtwerte - Gesamtkeimzahl	1'000'000
60	mikrobiologische Richtwerte - Enterobakterien	10'000
61	mikrobiologische Richtwerte - E.coli	100
62	mikrobiologische Richtwerte - Bacillus cereus	-
63	mikrobiologische Grenzwerte - Listeria monocytogenes / 25g	nn
64	mikrobiologische Grenzwerte - Salmonellen / 25g	nn
65	Reklamationen	nur innerhalb 24 Stunden nach Erhalt
66	Palettentyp	Euro
67	Palettenfaktor VE je Lage	5
68	Palettenfaktor Lagen pro Palette	11
69	Palettenfaktor VE je Palette	55
70	Status	freigegeben
71	Version-Nr.	4
72	Erstellt von	Lindita Idrizi
73	Erstellt am	26.01.2017
74	Aenderunggrund	Aktualisierung aufgrund WE vom 4.2.2019
75	Geändert am	3.5.2019
76	Geändert von	Philipp Müller
77	Freigabe von	Peter Hirschi
78	Freigabe am	3.5.2019
79	Identitätskennzeichen	CH-51955737
80	Zertifizierung Datenverantwortlicher	IFS V6 höheres Niveau
81	Lebensmittelrechtliche Bestätigung	Das Produkt entspricht in ungeöffnetem Zustand der Schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung.