

5042 - Eglifilets, 20/40g, OHNE Haut, IQF, MSC*

Artikelbeschreibung zusätzlich	PBI (Pin Bones In), einzeln entnehmbar
Rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung	Fischereierzeugnis aus Langusten (Panulirus argus)
wissenschaftlicher Name	Perca fluviatilis
Grundform	roh
physikalischer Zustand	tiefgefroren
Gefrierzustand	IQF
Produkt-Info / Konsumenten-Info	zum Gekochtesen
Sortimentgruppe	Süßwasser
Produktionsmethode	gefischt aus Binnenfischerei
Fanggebiet	Iriklinskoe Stausee FAO 05
Fanggerätekategorie	Kiemennetze und vergleichbare Netze
Produktionsland	Russland
Lieferantenland	Deutschland
Zutaten auf der Verpackung	Ja
Zutat / Zutaten	Barsch
Lieferanten-Zertifizierung	IFS Broker
Mengenvariabler Artikel	Nein
Bruttogewicht	5.4 kg
Füllmenge	5 kg
Netto-Füllmenge / Abtropfgewicht	4.5 kg
Glasierung / Schutzglasur	10%
Gebindeart	Wellkartonschachtel
Gebindegrösse	5 x 1 kg
Gebindemass (LxBxH)	39 x 29.5 x 13 cm
Aufbewahrungstemperatur	mind. -18 °C
Aufbewahrungstemperatur Kurzzeittoleranz	-15 °C
Aufbewahrungstemperatur nach Angabe des Herstellers	mind. -18 °C
Aufbewahrungshinweis	nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und rasch verbrauchen
Aufbewahrung ***(*) -18° C	siehe MHD
Aufbewahrung ** -12° C	1 Monat
Aufbewahrung * -6° C	1 Woche
Aufbewahrung im Kühlschrank	1 Tag
Kennzeichnung der Haltbarkeit	MHD
Standard-Haltbarkeit ab Produktion	730 Tage
Formfisch	Nein
Ernährungsform	nicht kosher, nicht vegetarisch, nicht vegan, nicht BIO

Bestrahlung - Produkt mit ionisierenden Strahlen behandelt	Nein
Bestrahlung - Zutaten, mit ionisierenden Strahlen behandelt	Nein
GVO - Produkt / Zutaten	Nein
Allergentyp	Fisch und -erzeugnisse
Nährwerte - Energie (kJ / kcal) (Big7)	336 / 79
Nährwerte - Fett (g) (Big7)	0.8
Nährwerte - Fett, davon gesättigte Fettsäuren (g) (Big7)	0.3
Nährwerte - Kohlenhydrate (g) (Big7)	0
Nährwerte - Kohlenhydrate, davon Zucker (g) (Big7)	0
Nährwerte - Eiweiss (g) (Big7)	18
Nährwerte - Salz (g) (Big7)	0.12
mikrobiologische Richtwerte - Gesamtkeimzahl	1'000'000
mikrobiologische Richtwerte - Enterobakterien	10'000
mikrobiologische Richtwerte - E.coli	10
mikrobiologische Grenzwerte - Listeria monocytogenes / 25g	nn
mikrobiologische Grenzwerte - Salmonellen / 25g	nn
Reklamationen	nur innerhalb 24 Stunden nach Erhalt
Palettentyp	Euro
Palettenfaktor VE je Lage	8
Palettenfaktor Lagen pro Palette	13
Palettenfaktor VE je Palette	104
Status	freigegeben
Version-Nr.	2
Erstellt von	Dominik Weidkuhn
Erstellt am	25.04.2017
Aenderungsgrund	Kontrolle aufgrund WE vom 11.7.2019
Geändert am	26.7.2019
Geändert von	Philipp Müller
Freigabe von	Peter Hirschi
Freigabe am	26.07.2019
Identitätskennzeichen	CH-51955737
Zertifizierung Datenverantwortlicher	IFS V6 höheres Niveau
Lebensmittelrechtliche Bestätigung	Das Produkt entspricht in ungeöffnetem Zustand der Schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung.