5029 - Nordsee Steinbuttfilets, 400/600g, ohne Haut, ohne Rand, IQF

Artikelbeschreibung zusätzlich	praktisch grätenfrei
Rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung	Fischereierzeugnis aus Steinbutt (Psetta maxima) roh
wissenschaftlicher Name	Psetta maxima
Grundform	roh
physikalischer Zustand	tiefgefroren
Gefrierzustand	IQF
Produkt-Info / Konsumenten-Info	zum Gekochtessen
Sortimentgruppe	Salzwasser
Produktionsmethode	gefischt aus Wildbestand
Fanggebiet	Nordostatlantik FAO 27
ICES Subarea	4b (Zentrale Nordsee)
Fanggerätekategorie	Schleppnetz (OTB)
Produktionsland	Niederlande
Lieferantenland	Niederlande
Zutaten auf der Verpackung	Ja
Zutat / Zutaten	Steinbutt
Lieferanten-Zertifizierung	MSC/ASC
Mengenvariabler Artikel	Nein
Bruttogewicht	5.3 kg
Füllmenge	5.0 kg
Netto-Füllmenge / Abtropfgewicht	4.0 kg
Glasierung / Schutzglasur	20%
Gebindeart	Kartonschachtel
Gebindegrösse	1 x 5 kg
Gebindemass (LxBxH)	39.3 cm x 29.3 cm x 11.8 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
Kennzeichnung der Haltbarkeit	MHD
Standard-Haltbarkeit ab Produktion	540 Tage
Formfisch	Nein
Ernährungsform	nicht vegetarisch, nicht vegan, nicht kosher, 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)	355 kJ / 84 kcal
Nährwerte - Fett (g) (Big7)	1.8 g
Nährwerte - Fett, davon gesättigte Fettsäuren (g) (Big7)	0.5 g
Nährwerte - Kohlenhydrate (g) (Big7)	0.0 g
Nährwerte - Kohlenhydrate, davon Zucker (g) (Big7)	0.0 g
Nährwerte - Eiweiss (g) (Big7)	17 g
Nährwerte - Natrium (g)	0.11 g
Nährwerte - Salz (g) (Big7)	0.275 g
mikrobiologische Richtwerte - Gesamtkeimzahl	1'000'000
mikrobiologische Richtwerte - Enterobakterien	5000
mikrobiologische Richtwerte - E.coli	100
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	15
Palettenfaktor VE je Palette	120
Status	freigegeben
Version-Nr.	2
Erstellt von	Dominik Weidkuhn
Erstellt am	24.04.2017
Aenderungsgrund	Aktualisierung aufgrund WE vom 3.5.2019
Geändert am	5.7.2019
Geändert von	Philipp Müller
Freigabe von	Peter Hirschi
Freigabe am	05.07.2019
Identitätskennzeichen	CH-51955737
Zertifizierung Datenverantwortlicher	IFS V6 höheres Niveau
Lebensmittelrechtliche Bestätigung	Das Produkt entspricht in ungeöffnetem Zustand der Schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung.