

2015 - Riesen Crevetten 16/20, geschält, roh, IQF, ASC*

Artikelbeschreibung zusätzlich	entdarmt
Rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung	Fischereierzeugnis aus Black Tiger-Riesencrevetten (Penaeus Monodon) mit Wasserzusatz
wissenschaftlicher Name	Penaeus Monodon
Grundform	roh
physikalischer Zustand	tiefgefroren
Gefrierzustand	IQF
Produkt-Info / Konsumenten-Info	zum Gekochtesen
Sortimentgruppe	Brackwasser
Produktionsmethode	aus Aquakultur gewonnen
Fanggebiet	Vietnam
Produktionsland	Vietnam
Lieferantenland	Deutschland
Zutaten auf der Verpackung	Ja
Zutat / Zutaten	Black Tiger Riesencrevetten (90%), Wasser, Kochsalz, Satbilisatoren: E451, E452
Mengenvariabler Artikel	Nein
Füllmenge	5.0 kg
Netto-Füllmenge / Abtropfgewicht	4.0 kg
Glasierung / Schutzglasur	20%
Real-Count	16/20
Gebindeart	Wellkarton-Box
Gebindegrösse	5 x 1000 g Beutel
Gebindemass (LxBxH)	39 x 30 x 16 cm
Aufbewahrungstemperatur	mind. -18 °C
Aufbewahrungstemperatur Kurzzeittoleranz	-15 °C
Aufbewahrungstemperatur nach Angabe des Herstellers	mind. -18 °C
EAN-Code Master-Gebinde	7611441920159
Aufbewahrungshinweis	nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und rasch verbrauchen
Aufbewahrung ***(*) -18° C	siehe MHD
Aufbewahrung ** -12° C	1 Monat
Aufbewahrung * -6° C	3 Tage
Aufbewahrung im Kühlschrank	1 Tag
Kennzeichnung der Haltbarkeit	MHD
Standard-Haltbarkeit ab Produktion	730 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	Krebstiere- und erzeugnisse
Nährwerte - Energie (kJ / kcal) (Big7)	268 / 64
Nährwerte - Fett (g) (Big7)	1
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)	14
Nährwerte - Salz (g) (Big7)	1.2
mikrobiologische Richtwerte - Enterobakterien	10'000
mikrobiologische Richtwerte - E.coli	100
mikrobiologische Grenzwerte - Listeria monocytogenes / 25g	100
mikrobiologische Grenzwerte - Salmonellen / 25g	nn
Reklamationen	nur innerhalb 24 Stunden nach Erhalt
Palettentyp	Euro
Palettenfaktor VE je Lage	10
Palettenfaktor Lagen pro Palette	10
Palettenfaktor VE je Palette	100
Status	freigegeben
Version-Nr.	4
Erstellt von	Dominik Weidkuhn
Erstellt am	25.04.2017
Aenderungsgrund	Kontrolle aufgrund WE vom 10.7.2019
Geändert am	06.08.2019
Geändert von	Philipp Müller
Freigabe von	Peter Hirschi
Freigabe am	06.08.2019
Identitätskennzeichen	CH-51955737
Zertifizierung Datenverantwortlicher	IFS V6 höheres Niveau
Lebensmittelrechtliche Bestätigung	Das Produkt entspricht in ungeöffnetem Zustand der Schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung.