

5013 - Zanderfilets, 70/120g, mit Haut, IQF

Artikelbeschreibung zusätzlich	PBI (Pin Bone In), IQF
Rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung	Fischereierzeugnis aus Zander (Stizostedion lucioperca)
wissenschaftlicher Name	Stizostedion lucioperca, Sander lucioperca
Grundform	roh
physikalischer Zustand	tiefgefroren
Gefrierzustand	IQF
Produkt-Info / Konsumenten-Info	zum Gekochtesen / WWF Schweiz Score 3
Sortimentgruppe	Süßwasser
Produktionsmethode	gefischt aus Binnenfischerei (Iriklinkoe Stausee FAO 05)
Fanggebiet	Russland
Fanggerätekategorie	Kiemennetze und vergleichbare Netze (GNS)
Produktionsland	Russland
Lieferantenland	Deutschland
Zutaten auf der Verpackung	Ja
Zutat / Zutaten	Zander
Lieferanten-Zertifizierung	IFS Broker
Mengenvariabler Artikel	Nein
Bruttogewicht	5.4 kg
Füllmenge	5 kg
Netto-Füllmenge / Abtropfgewicht	4.5 kg
Glasierung / Schutzglasur	10%
Gebindeart	Pappkarton-Box
Gebindegrösse	1 x 5 kg
Gebindemass (LxBxH)	39.1 x 28.6 x 11.8 cm
Aufbewahrungstemperatur	mind. -18 °C
Aufbewahrungstemperatur Kurzzeittoleranz	-15 °C
Aufbewahrungstemperatur nach Angabe des Herstellers	mind. -18 °C
EAN-Code Master-Gebinde	4250073454781
Aufbewahrungshinweis	nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und rasch verbrauchen
Aufbewahrung ***(*) -18° C	siehe MHD
Aufbewahrung ** -12° C	3 Wochen
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	Fisch und -erzeugnisse
Nährwerte - Energie (kJ / kcal) (Big7)	342 kJ / 81 kcal
Nährwerte - Fett (g) (Big7)	0.8 g
Nährwerte - Fett, davon einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	0.3 g
Nährwerte - Kohlenhydrate (g) (Big7)	0 g
Nährwerte - Kohlenhydrate, davon Zucker (g) (Big7)	0 g
Nährwerte - Eiweiss (g) (Big7)	18 g
Nährwerte - Salz (g) (Big7)	0.1 g
mikrobiologische Richtwerte - Gesamtkeimzahl	500'000
mikrobiologische Richtwerte - Enterobakterien	1000
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	12
Palettenfaktor VE je Palette	96
Status	freigegeben
Version-Nr.	4
Erstellt von	Dominik Weidkuhn
Erstellt am	24.04.2017
Aenderungsgrund	Kontrolle / Aktualisierung aufgrund WE vom 26.7.2019
Geändert am	20.09.2019
Geändert von	Philipp Müller
Freigabe von	Peter Hirschi
Freigabe am	20.09.2019
Identitätskennzeichen	CH-51955737
Zertifizierung Datenverantwortlicher	IFS V6 höheres Niveau
Lebensmittelrechtliche Bestätigung	Das Produkt entspricht in ungeöffnetem Zustand der Schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung.