

5018 - Pangasius Filets paniert, 80/120g, vorgebacken, ASC*

Artikelbeschreibung zusätzlich	kann kleine Gräte enthalten, Aquaculture Stewardship Council (ASC)
Rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung	Fischereierzeugnis aus Pangasius (Pangasius hypophthalmus) in Knusperpanade
wissenschaftlicher Name	Pangasius hypophthalmus
Grundform	vorgebacken
physikalischer Zustand	tiefgefroren
Gefrierzustand	IQF
Produkt-Info / Konsumenten-Info	zum Gekochtesen
Sortimentgruppe	Süßwasser
Produktionsmethode	aus Aquakultur gewonnen
Fanggebiet	Vietnam
Produktionsland	Vietnam
Lieferantenland	Schweiz
Zutaten auf der Verpackung	Ja
Zutat / Zutaten	Pangasius 65%, Panade 35% (Weizenmehl, modifizierte Speisestärke (Tapioka, Mais), Backtriebmittel (E450i, E500ii), Sojamehl, Emulgator (E471), Pflanzenfett, Zucker, Salz, Hefe, und Sojaöl)
Lieferanten-Zertifizierung	ISO 9001
Mengenvariabler Artikel	Nein
Bruttogewicht	5.6 kg
Füllmenge	5.0 kg
Gebindeart	Wellkarton-Box
Gebindegrösse	5 x 1000 g Beutel
Gebindemass (LxBxH)	39 x 30 x 12.5 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	3 Tage
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, Sojabohnen und -erzeugnisse
Nährwerte - Energie (kJ / kcal) (Big7)	890.3 kJ / 213.1 kcal
Nährwerte - Fett (g) (Big7)	12.3
Nährwerte - Kohlenhydrate (g) (Big7)	13.1
Nährwerte - Eiweiss (g) (Big7)	12.5
mikrobiologische Richtwerte - Gesamtkeimzahl	10000000
mikrobiologische Richtwerte - Enterobakterien	10000
mikrobiologische Grenzwerte - Listeria monocytogenes / 25g	<10
Reklamationen	nur innerhalb 24 Stunden nach Erhalt
Palettentyp	Euro
Palettenfaktor VE je Lage	8
Palettenfaktor Lagen pro Palette	16
Palettenfaktor VE je Palette	128
Status	Ersterfassung
Version-Nr.	2
Erstellt von	Lindita Idrizi
Erstellt am	42628
Aenderungsgrund	Aktualisierung
Geändert am	43115
Geändert von	Tatjana Schnyder
Freigabe von	Philipp Müller
Freigabe am	43112
Identitätskennzeichen	CH-51955737
Zertifizierung Datenverantwortlicher	IFS V6 höheres Niveau
Lebensmittelrechtliche Bestätigung	Das Produkt entspricht in ungeöffnetem Zustand der Schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung.