

Artikel: **7016 / Jakobsnüsse (Kammuschelfleisch), 10/20 o.R. IQF, MSC***

Post	Spezifikationskat.	Spezifikation
1	Artikelbeschreibung zusätzlich	23-46 g/Stück, 22 - 44 Stück pro Kilo, Marine Stewardship Council (MSC)
2	Rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung	Fischereierzeugnis aus Atlantischen Kammuscheln [Tiefsee-Scallops] (<i>Placopecten Magellanicus</i>)
3	wissenschaftlicher Name	<i>Placopecten Magellanicus</i>
4	Grundform	roh
5	physikalischer Zustand	tiefgefroren
6	Gefrierzustand	IQF
7	Produkt-Info / Konsumenten-Info	zum Gekochtesen
8	Sortimentgruppe	Salzwasser
9	Produktionsmethode	gefischt aus Wildbestand
10	Fanggebiet	Nordwestatlantik FAO 21
11	ICES Subarea	-
12	Fanggerätekategorie	Dredgen
13	Anlandungshafen	-
14	Produktionsland	Kanada
15	Lieferantenland	Kanada
16	Zutaten auf der Verpackung	Ja
17	Lieferanten-Zertifizierung	BRC
18	Zutat / Zutaten	Jakobsnüsse (Atlantische Kammuscheln / Tiefsee-Scallops)
19	Mengenvariabler Artikel	Nein
20	Bruttogewicht	-
21	Füllmenge	5.55 kg
22	Netto-Füllmenge / Abtropfgewicht	5.0 kg
23	Glasierung / Schutzglasur	10 % kompensiert
24	Real-Count	-
25	Frozen-Count	-
26	Gebindeart	Kartonschachtel
27	Gebindegrösse	-
28	Gebindemass (LxBxH)	-
29	Aufbewahrungstemperatur	mind. -18 °C
30	Aufbewahrungstemperatur Kurzzeittoleranz	-15 °C
31	Aufbewahrungstemperatur nach Angabe des Herstellers	mind. -18 °C
32	EAN-Code Master-Gebinde	7611441970161
33	Aufbewahrungshinweis	nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und rasch verbrauchen
34	Aufbewahrung ***(*) -18° C	siehe MHD
35	Aufbewahrung ** -12° C	1 Monat
36	Aufbewahrung * -6° C	1 Woche
37	Aufbewahrung im Kühlschrank	1 Tag
38	Kennzeichnung der Haltbarkeit	MHD
39	Standard-Haltbarkeit ab Produktion	730 Tage
40	Standard-Haltbarkeit ab geöffneter Vakuumverpackung	-
41	Formfisch	Nein
42	Ernährungsform	nicht kosher, nicht vegetarisch, nicht vegan, nicht bio
43	Bestrahlung - Produkt mit ionisierenden Strahlen behandelt	Nein
44	Bestrahlung - Zutaten, mit ionisierenden Strahlen behandelt	Nein

Artikel: 7016 / Jakobsnüsse (Kammuschelfleisch), 10/20 o.R. IQF, MSC*

Post	Spezifikationskat.	Spezifikation
45	GVO - Produkt / Zutaten	Nein
46	Allergentyp	Weichtiere und Weichtier-Erzeugnisse
47	Nährwerte - Energie (kJ / kcal) (Big7)	332 kJ / 79 kcal
48	Nährwerte - Fett (g) (Big7)	0.0 g
49	Nährwerte - Fett, davon einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	-
50	Nährwerte - Fett, davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	-
51	Nährwerte - Fett, davon gesättigte Fettsäuren (g) (Big7)	0.0 g
52	Nährwerte - Fett, davon Transfettsäuren (g)	-
53	Nährwerte - Kohlenhydrate (g) (Big7)	1.0 g
54	Nährwerte - Kohlenhydrate, davon Zucker (g) (Big7)	0.0 g
55	Nährwerte - Ballaststoffe (g)	0.0 g
56	Nährwerte - Eiweiss (g) (Big7)	18.0 g
57	Nährwerte - Natrium (g)	-
58	Nährwerte - Salz (g) (Big7)	0.6 g
59	mikrobiologische Richtwerte - Gesamtkeimzahl	500'000
60	mikrobiologische Richtwerte - Enterobakterien	5'000
61	mikrobiologische Richtwerte - E.coli	-
62	mikrobiologische Richtwerte - Bacillus cereus	-
63	mikrobiologische Grenzwerte - Listeria monocytogenes / 25g	nn
64	mikrobiologische Grenzwerte - Salmonellen / 25g	nn
65	Reklamationen	nur innerhalb 24 Stunden nach Erhalt
66	Palettentyp	Euro
67	Palettenfaktor VE je Lage	-
68	Palettenfaktor Lagen pro Palette	-
69	Palettenfaktor VE je Palette	-
70	Status	freigegeben
71	Version-Nr.	1
72	Erstellt von	Lindita Idrizi
73	Erstellt am	06.04.2017
74	Aenderungsgrund	Aktualisierung
75	Geändert am	23.11.2018
76	Geändert von	Philipp Müller
77	Freigabe von	Peter Hirschi
78	Freigabe am	23.11.2018
79	Identitätskennzeichen	CH-51955737
80	Zertifizierung Datenverantwortlicher	IFS V6 höheres Niveau
81	Lebensmittelrechtliche Bestätigung	Das Produkt entspricht in ungeöffnetem Zustand der Schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung.