

FICHE TECHNIQUE

Produit

N° Art. Bischofberger	45126	Marque	Sac Royal Spitsbergen
Description du produit	200-300/lb 5x1,0kg		
Description du produit	Crevettes d'eau froide cuites et décortiquées IQF, pandalus borealis		
Calibre	100-150	pièces/lb	
Pays de production	Norvège		
Label / Certification	MSC	autre:	
N° de certification	MSC-C-52517		
Halal	Non	Timbre:	
Kascher	Non		
Végétalien / Végétarien	Non		
IFS / Global GAP	Non		
État physique	surgelé		
Méthode de conditionnement	IQF		
Cru / Traité	traité		
Type de traitement	cuit		

Viande et volaille

(remplir cette section seulement pour les produits à base de viande)

Pays de naissance	
Pays d'élevage	
Pays d'abattage	

Élevage	
Utilisation de munitions au plomb	
Utilisation de grenaille	



Produit

Champignons

(remplir cette section seulement pour les produits de champignons)

	Espèce 1	Espèce 2	Espèce 3	Espèce 4
Méthode de production				
Nom latin				

Fruit de mer

(remplir cette section seulement pour les produits de la mer)

	Espèce 1	Espèce 2	Espèce 3	Espèce 4
Nom latin	pandalus boréal			
Méthode de production	sauvage			
Zone de pêche (sauvage)	FAO 27 Atlantique Nord-Est			
Méthode de pêche (sauvage)	Chaluts			
Intensité de production (élevage)				
Traitement	CP			
Déveinées?	Non			
Facile à peler ?	Non			
Congelé/Nombre net	compte congelé			

Optique / Capteurs / Préparation

Apparence	Couleur rose à rouge, pas de jaunissement ni de taches noires
Goût	Goût naturel de crevettes fraîches
Odeur	Odeur naturelle de crevette fraîche
Consistance / Structure	Texture naturelle, ni molle ni collante
Information supplémentaire	
Suggestion de préparation	Pour consommation directe. Prêt à consommer, à décongeler au réfrigérateur. Ne pas recongeler une fois décongelé.

Ingrédients

Composition (en ordre décroissant de quantité) inclus éventuels additifs (N° E) et classes de additifs

Pour les ingrédients principaux, indiquer la quantité en pourcentage. Pour la viande/le poisson indiquer l'origine. _____

Les ingrédients allergènes doivent être écrits en MAJUSCULES

88% CREVETTES, 2% sel, 10% eau (glaçage)

Allergènes

Allergènes contenus:

Contenus que:

Crustacés et produits dérivés		ingrédient
Poissons et produits dérivés		traces dû à la contamination croisée
Mollusques et produits dérivés		traces dû à la contamination croisée

Information nutritionnelle par 100g

Détermination des valeurs nutritionnelles	calculé
Valeur énergétique	281 kJ
	66 kcal
Graisse	0,7 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Fibres	
Protéine	15 g
Sel (sodium = [g] x 2,5)	2 g
Sodium	0,8 g

LDV / OGM / Radiothérapie / Nanomatériaux

Déclaration LDV selon:

Le produit ne doit pas être déclarée conformément à la LDV

Génie génétique:

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM), ou des ingrédients végétaux ou des animaux OGM conformément à l'art. 21ff PL, qui sont soumis à déclaration conformément à l'art. 7 VGVL

Radiothérapie

Le produit ne contient pas d'organismes végétaux ou animaux, des ingrédients qui ont été traités par des rayonnements ionisants.

Dans les ingrédients ou les matériaux d'emballage, sont-ils utilisés des nanomatériaux produits techniquement?

Non

Conditionnement

Emballage primaire
Emballage secondaire

Type de conditionnement	Sac laminé			Carton ondulé		
Matériaux d'emballage	OPP/PE			Papier		
Nombre d'unités primaires par unité secondaire				5		
Poids fix / variable	fixe			fixe		
Poids net	0,9	kg		4,5	kg	
Poids avec glaçage	1	kg		5	kg	
Poids de tare (Poids de l'emballage)	0,014	kg		0,226	kg	
Dimensions LxLxH	320	245	50 mm	385	250	130 mm
Étiquette	disponible			disponible		
Code EAN 13	7610356451260			7610356957045		
Déclaration de conformité disponible?	Oui					

Palettisation


Cartons par palette	108
Cartons par couche	9
Nombre de couches	12
Poids brut palette	588 kg
Hauteur totale de la palette (max. 1.8 m)	1705 mm

Stockage / Durabilité

Température de transport	<input type="text" value="-18"/>	°C
Température de stockage	<input type="text" value="-18"/>	°C
Durabilité après production	<input type="text" value="18"/>	
Format de la date	<input type="text" value="jj / mm / aaaa"/>	
Échantillons disponibles?	<input type="text" value="Oui"/>	

Analyses physico-chimiques

Le produit est contrôlé avec des détecteurs de métaux?

Autres types de détection de corps étrangers ?

(p.ex. rayons X, détection thermographique, etc.)

Autres paramètres: p.ex. valeur pH, teneur en eau, degré d'acidité, corps étrangers, etc.

Paramètre	Valeur	Tolérance
Carapace de crevette, antennes, yeux, pattes	1-4	4
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Images du produit

Produit



Emballage





Aus Tradition ein starker Partner

Garantie / Signature

Bischofberger AG garantit que le produit respecte toutes les dispositions juridiques en vigueur de la Confédération Suisse.

Date

18.02.2025

Nom

Michail Bouzinis