

FICHE TECHNIQUE

Produit

N° Art. Bischofberger	42200	Marque	Étoile d'argent
Description du produit	Longes de morue du Pacifique 140-160 g		
Description du produit	Longes de cabillaud du Pacifique 140-160 g IQF sans peau PBO MSC Glaçage IQF 20 %, 80 % NW, sans produits chimiques 5 x 1 kg Silver Star, Emballé dans		
Calibre	140-160	g	
Pays de production	Chine		
Label / Certification	MSC	autre:	
N° de certification	MSC-C-50413		
Halal	Non	Timbre:	Non
Kascher	Non		
Végétalien / Végétarien	Non		
IFS / Global GAP	IFS		
État physique	surgelé		
Méthode de conditionnement	IQF		
Cru / Traité	cru		
Type de traitement			

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	Gadus macrocephalus	Gadus macrocephalus		
Méthode de production	sauvage	sauvage		
Zone de pêche (sauvage)	FAO 61 Pacifique Nord-Ouest	FAO 67 Pacifique Nord-Est		
Méthode de pêche (sauvage)	Lignes et hameçons	Lignes et hameçons		
Intensité de production (élevage)				
Traitement				
Déveinées?				
Facile à peler ?				
Congelé/Nombre net	nombre net			

Optique / Capteurs / Préparation

Apparence	couleur blanc neige, filets moelleux et fermes, gros flocons distinctifs
Goût	saveur légèrement sucrée
Odeur	pur,
Consistance / Structure	ferme, pas mou,
Information supplémentaire	
Suggestion de préparation	Manger uniquement cuit. Grâce à sa texture ferme, il s'adapte à la plupart des modes de cuisson. Il peut être cuit à la vapeur, sauté, rôti, poché ou frit pour un fish and chips. Il se marie parfaitement avec une large gamme de sauces.

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

MORUE DU PACIFIQUE 80%, eau (glaçage) 20%.

Allergènes

Allergènes contenus:

Contenus que:

Poissons et produits dérivés		ingrédient

Information nutritionnelle par 100g

Détermination des valeurs nutritionnelles	analytiquement
Valeur énergétique	344 kJ
	82 kcal
Graisse	<1 g
dont acides gras saturés	<0,5 g
Glucides	<0,5 g
dont sucres	<0,5 g
Fibres	<0,5 g
Protéine	20 g
Sel (sodium = [g] x 2,5)	0,338 g
Sodium	0,135 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 imprimé en couleur				carton principal			
Matériaux d'emballage	PA+PE				carton			
Nombre d'unités primaires par unité secondaire					5			
Poids fix / variable	fixe				fixe			
Poids net	0,8		kg		4		kg	
Poids avec glaçage	1		kg		5		kg	
Poids de tare (Poids de l'emballage)	0,03		kg		0,4		kg	
Dimensions LxLxH	350	250	100	mm	370	240	155	mm
Étiquette	disponible				disponible			
Code EAN 13	7610356422000				7610356956024			
Déclaration de conformité disponible?					Oui			

Palettisation



Cartons par palette	90
Cartons par couche	9
Nombre de couches	10
Poids brut palette	510 kg
Hauteur totale de la palette (max. 1.8 m)	1695 mm

Stockage / Durabilité

Température de transport °CTempérature de stockage °CDurabilité après production joursFormat de la date Échantillons disponibles?

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
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Images du produit

Produit



Emballage





Un partenaire performant **par tradition**

Garantie / Signature

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

Date

Nom