



FICHE TECHNIQUE

Produit

N° Art. Bischofberger	42641	Marque	Étoile d'argent
Description du produit	Anneaux de calmars surgelés		
Description du produit	Anneaux de calmars, blanchis, crus, IQF		
Calibre			
Pays de production	ESPAGNE		
Label / Certification		autre:	
N° de certification			
Halal	Non		
Kascher	Non		
Végétalien / Végétarien	Non		
IFS / Global GAP	IFS		
État physique	surgelé		
Méthode de conditionnement	IQF		
Cru / Traité	traité		
Type de traitement	BLANCHIMENT		

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



Aus Tradition ein starker Partner

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	Illex argentinus	illex argentinus		
Méthode de production	sauvage	sauvage		
Zone de pêche (sauvage)	FAO 41 Atlantique Sud-Ouest	FAO 41 Atlantique Sud-Ouest		
Méthode de pêche (sauvage)	Lignes et hameçons	Chaluts		
Intensité de production (élevage)				
Traitement				
Déveinées?				
Facile à peler ?				
Congelé/Nombre net				

Optique / Capteurs / Préparation

Apparence	Anneaux de calmar, propres, sans peau
Goût	Propreté du produit, absence de saveurs anormales
Odeur	Propreté du produit, absence d'odeur anormale
Consistance / Structure	ferme, élastique, propre au produit
Information supplémentaire	
Suggestion de préparation	Le produit doit être entièrement cuit avant d'être consommé

Produit



Aus Tradition ein starker Partner

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

Calamars, eau, sel, stabilisant (E-452), correcteur d'acidité (E-330)

Allergènes

Allergènes contenus:

Contenus que:

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

Information nutritionnelle par 100g

Détermination des valeurs nutritionnelles	analytiquement
Valeur énergétique	212 kJ
	50 kcal
Graisse	1,0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	1,0 g
dont sucres	0 g
Fibres	
Protéine	9,3 g
Sel (sodium = [g] x 2,5)	1,8 g
Sodium	0,72 g

Produit



Aus Tradition ein starker Partner

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 EN PLASTIQUE			BOÎTE EN CARTON		
Matériaux d'emballage						
Nombre d'unités primaires par unité secondaire				6		
Poids fix / variable	fixe			fixe		
Poids net	0,75	kg		4,5	kg	
Poids avec glaçage	1	kg		6	kg	
Poids de tare (Poids de l'emballage)				0,308	kg	
Dimensions LxLxH	350	260	40 mm	390	260	195 mm
Étiquette	disponible			disponible		
Code EAN 13	76103564264111			7610356910095		
Déclaration de conformité disponible?				Oui		

Palettisation



Cartons par palette	81
Cartons par couche	9
Nombre de couches	9
Poids brut palette	539 kg
Hauteur totale de la palette (max. 1.8 m)	1900 mm

Produit



Aus Tradition ein starker Partner

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="mm / aaaaa"/>	
Échantillons disponibles?	<input type="text" value="Oui"/>	

Analyses physico-chimiques

Le produit est contrôlé avec des détecteurs de métaux?	<input type="text" value="Oui"/>
Autres types de détection de corps étrangers ? (p.ex. rayons X, détection thermographique, etc.)	<input type="text" value="AIMANTS"/>

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

Paramètre	Valeur	Tolérance
<input type="text" value="vitrage"/>	<input type="text" value="25"/>	<input type="text" value="+/-3%"/>
<input type="text" value="Corps étrangers"/>	<input type="text" value="absence"/>	<input type="text" value="abaissement"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Images du produit

Produit

Emballage

Produit



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

20.08.2020

Nom

Raphaël Andreacchio