

Produit



Aus Tradition ein starker Partner

## FICHE TECHNIQUE

Produit

N° Art. Bischofberger	43131	Marque	
Description du produit	03018 FILETS DE TEMPURA SBW/Filet de merlan bleu MSC en pâte à tempura		
Description du produit	Portion : 25 filets de merlan bleu du Sud tempura de 180 g. Filets de merlan MSC néo-zélandais de 180 g, panés, enrobés d'une pâte à tempura dorée, préfrits et congelés à volonté.		
Calibre	180	g	
Pays de production	Chine		
Label / Certification	MSC	autre:	
N° de certification	MSC-C-50030		
Halal	Non	Timbre:	Non
Kascher	Non		
Végétalien / Végétarien	Non		
IFS / Global GAP	IFS		
État physique	surgelé		
Méthode de conditionnement	IQF		
Cru / Traité	traité		
Type de traitement	préimpression		

## 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	MICROMESISTIUS AUSTRALIS			
Méthode de production	sauvage			
Zone de pêche (sauvage)	FAO 81 Pacifique Sud-Ouest			
Méthode de pêche (sauvage)	Chaluts			
Intensité de production (élevage)				
Traitement				
Déveinées?				
Facile à peler ?				
Congelé/Nombre net				

Optique / Capteurs / Préparation

Apparence	NATURE
Goût	NATURE
Odeur	NATURE
Consistance / Structure	NATURE
Information supplémentaire	
Suggestion de préparation	<p>Manger uniquement cuit. GARDER CONGELÉ À -18 °C OU MOINS. CECI EST UN PRODUIT CRU. VEUILLEZ BIEN LE CUIRE AVANT CONSOMMATION.</p> <p>Ceci est un produit cru, veuillez le cuire directement du congélateur. Assurez-vous qu'il est bien cuit avant consommation. Friture superficielle : Préchauffez à feu moyen 4 mm d'huile végétale. Faites frire pendant 7 à 8 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Friture profonde : Préchauffez l'huile végétale à 180 °C. Faites frire pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Cuisson au four : Préchauffez un four à chaleur tournante ou conventionnel et un plat ou une plaque à 220 °C. Cuire au four pendant 10 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés.</p>

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

POISSON (MERLAN BLEU DU SUD MSC NZ 50%), eau, farine de BLÉ, huile de SOJA, épaississant : (E1404), sel, agents levants (E500, E450, E170), épaississant : (E1400), colorant (E164, E101).

## Allergènes

Allergènes contenus:

Contenus que:

Poissons et produits dérivés	ingrédient
Soja et produits dérivés	ingrédient
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés	ingrédient
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)	traces dû à la contamination croisée
Graines de sésame et produits dérivés	traces dû à la contamination croisée

## Information nutritionnelle par 100g

Détermination des valeurs nutritionnelles	analytiquement
Valeur énergétique	580 kJ
	140 kcal
Graisse	10,3 g
dont acides gras saturés	1,6 g
Glucides	13 g
dont sucres	<0,1 g
Fibres	g
Protéine	9,3 g
Sel (sodium = [g] x 2,5)	0,45 g
Sodium	0,18 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		carton		
Matériaux d'emballage	par/sur		carton		
Nombre d'unités primaires par unité secondaire			25		
Poids fixe / variable	fixe		fixe		
Poids net	0,18	kg	4,5	kg	
Poids avec glaçage					
Poids de tare (Poids de l'emballage)	0,02	kg	0,335	kg	
Dimensions LxLxH	450	400	50	mm	410 260 120 mm
Étiquette	disponible		disponible		
Code EAN 13			7610356926157		
Déclaration de conformité disponible?			Oui		

## Palettisation



Cartons par palette	96
Cartons par couche	8
Nombre de couches	12
Poids brut palette	500 kg
Hauteur totale de la palette (max. 1.8 m)	1585 mm

Produit



Aus Tradition ein starker Partner

## 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



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

14.03.2024

Nom

Michail Bouzinis