Machine Translated by Google

FOOD SUPPLY MANAGEMENT Bischofberger Aus Tradition ein starker Partner

FICHE TECHNIQUE

Produit

N° Art. Bischofberger	22634	Marque	
Description du produit	Filet de poitrine de dinde sans filet intérieur (mâle)		
Description du produit	Muscles pectoraux sans peau, os, tendons, filet intérieur, peuvent être un mince film de tissu conjonctif, les éléments correctement musclés, lignes de coupe égales et lisses ; taches de sang non autorisées ;		
Calibre	1,8 - 3,5 kg		
Pays de production	Pologne		
Label / Certification		autre:	
N° de certification			
Halal	Oui	Timbre:	
Kascher	Non		
Végétalien / Végétarien	Non		
IFS / Global GAP	IFS		
État physique	surgelé		
Méthode de conditionnement	sv		
Cru / Traité	cru		
Type de traitement			

Viande et volaille

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

Pays de naissance	Pologne, Allemagne
Pays d'élevage	Pologne
Pays d'abattage	Pologne

Élevage	
Utilisation de munitions au plomb	
Utilisation de grenaille	

Machine Translated by Google

FOOD SUPPLY MANAGEMENT Bischofberger 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				
Méthode de production				
Zone de pêche (sauvage)				
Méthode de pêche (sauvage)				
Intensité de production (élevage)				
Traitement				
Déveinées?				
Facile à peler ?				
Congelé/Nombre net				

Optique / Capteurs / Préparation

Apparence	Muscles pectoraux sans peau, os, tendons, filet intérieur, peuvent être un mince film de tissu conjonctif, les éléments correctement musclés, lignes de coupe égales et lisses ; taches de sang non autorisées ;
Goût	Caractéristique de la viande de dinde.
Odeur	Odeur naturelle caractéristique de la viande de dinde, odeurs rances ou désagréables inacceptables
Consistance / Structure	Muscle caractéristique et naturel de la dinde congelée
Information supplémentaire	N / A
Suggestion de préparation	Manger uniquement cuit. A consommer bien cuit. Enlever et jetez l'emballage avec précaution. Dégouliner le jos. Eviter le contact de la volaille crue avec des autres aliments. Nettoyer bien les main et les plats utilisés.

Machine Translated by Google

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

100% viande de dinde (PL)

Allergènes

Allergènes contenus:	Contenus que:

Information nutritionnelle par 100g

Détermination des valeurs nutritionnelles	analytiquement	
Valeur énergétique	451	kJ
	107	kcal
Graisse	2	g
dont acides gras saturés	0,9	g
Glucides	0	g
dont sucres	0	g
Fibres	0	g
Protéine	22	g
Sel (sodium = [g] x 2,5)	0,15	g
Sodium	0,06	g

Machine Translated by Google

FOOD SUPPLY MANAGEMENT Bischofberger 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

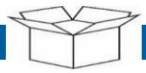
Radiothérapie

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

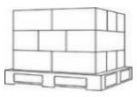
Conditionnement



	Emballage primaire				Emballage secondaire			
Type de conditionnement	sac en aluminium				Carton			
Matériaux d'emballage	feuille PA/PE				Carton			
Nombre d'unités primaires par unité secondaire					environ 6-8			
Poids fix / variable	variable				variable			
Poids net	1800 - 3500		g		que. 15		kg	
Poids avec glaçage								
Poids de tare (Poids de l'emballage)					550		g	
Dimensions LxLxH	290	180	60	mm	600	400	110	mm
Étiquette	disponible				disponible			
Code EAN 13	2922634000000				2922634000000			

Déclaration de conformité disponible?	Oui

Palettisation



Cartons par palette	40	
Cartons par couche	4	
Nombre de couches	10	
Poids brut palette	645	kg
Hauteur totale de la palette (max. 1.8 m)	1245 mm	

Machine Translated by Google

FOOD SUPPLY MANAGEMENT Bischofberger Aus Tradition ein starker Partner

Stockage / Durabilité

Température de transport	-18	°C
Température de stockage	-18	°C
Durabilité après production	540	jours
Format de la date	jj / mm / aaaa	
Échantillons disponibles?	Non	

Analyses physico-chimiques

Le produit est contrôlé avec des détecteurs de métaux?	Oui
Autres types de détection de corps étrangers ? (p.ex. rayons X, détection thermographique, etc.)	Non

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

Paramètre	Valeur	Tolérance
Plomb		0,10 mg / kg de poids humide
Cadmium		0,05 mg / kg de poids humide
Somme des dioxines		1,75 pg/g de matières grasses

Images du produit

Produit

Emballage

Machine Translated by Google

Garantie / Signature

Bischofberger AG garantit que le produit respecte toutes les dispositions juridiques en vigueur

de la Confédération Suisse.

Date	08.04.2024
Nom	Michail Bouzinis