

SPÉCIFICATION DU PRODUIT

Produit				
	15			
Réf. Bischofberger	42598		Marque	BEAUCOUP DE MER
Description de l'article	Tête de poulpe de 2 à 3 kg sur plateau Moito Mar ES ~ 10 kg			
Description du produit	Tête de poulpe de 2 à 3 kg sur plate	eau Moito Mar		
Étalonnage	2-3	kg		
Pays de production	ESPAGNE			
Label / Certification		autre:		
Certification-Nr.				
Halal	Non	Tige :		
Kascher	Non			
Végétalien/Végétarien	Non			
IFS / Global GAP	IFS			
État physique	congelé			
Méthode d'emballage	graines IQF			
Brut / traité thermiquement	brut			
Type de traitement thermique				
Viande et volaille	(remplir cette section uniquement	nt pour les produits carnés)		
Pays de naissance				
Terre d'élevage				
Terre d'abattage				
Reproduction				
Utilisation de munitions au plomb				
Utilisation de palettes				



Champignon (remplir cette section uniquement pour les produits camés) Espèce 2 Espèce 3 Espèce 4 Méthode de production Nom latin Fruit de mer (remplir cette section pour les fuils de mer uniquement) Espèce 1 Espèce 2 Espèce 3 Espèce 4 Fruit de mer (remplir cette section pour les fuils de mer uniquement) Espèce 1 Espèce 2 Espèce 3 Espèce 4 Nom latin Pieuvre commune Pieuvre commune Pieuvre commune Méthode de production Pies a fést savage Pies a fést savage Pies a fést savage Zone de pèche (capture sauvage) Méthode de pochrie (capture sauvage) Hameçons et lignes Chaluts Prote et pièges Tradement Dévené ? Facte a peier ? CongelèNombre net BLOC CONGELÉ Goût BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure CARACTÉRISTIQUE DU POULPE Informations Complémentaires Note de préparation A cuire avant de servir.	Produit				
Méthode de production Nom latin Espèce 1 Espèce 2 Espèce 3 Espèce 4 Nom latin Pieuvre commune Pieuvr	Champignon	(remplir cette section uniquement pour les produits carnés)			
Prut de mer (remplir cette section pour les fruits de mer uniquement) Espèce 1 Espèce 2 Espèce 3 Espèce 4 Nom latin Pleuvre commune Pieuvre commune Pieuvre commune Méthode de production Pas a l'état savage Pes a l'état savage Per à l'état savage Zone de pêche (capture sauvage) FAO 34 Moyen-Orient Atlantique FAO 27 Nord-Est Atlantique FAO 37 Méditerranée et mer Noire Méthode de pêche (capture sauvage) Hameçons et lignes Challuts Pots et pièges Intervité de production respondation uniquement) Traitement Déveiné ? Faot à paler ? Congelé/Nombre net BLOC CONGELÉ Goût BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cchérence / Structure Informations Complémentaires		Espèce 1	Espèce 2	Espèce 3	Espèce 4
Fruit de mer (remplir cette section pour les fruits de mer uniquement) Espèce 1 Espèce 2 Espèce 3 Espèce 4 Nom latin Pieuvre commune Pieuvre commune Pieuvre commune Méthode de production Pris a l'était sauvage Pris a l'était s	Méthode de production				
Fruit de mer (remplir cette section pour les fruits de mer uniquement) Espèce 1 Espèce 2 Espèce 3 Espèce 4 Nom latin Pieuvre commune Pieuvre commune Pieuvre commune Méthode de production Pris a l'était sauvage Pris a l'était s					
Espèce 1 Espèce 2 Espèce 3 Espèce 4 Nom latin Pieuvre commune Pieuvre commune Pieuvre commune Pieuvre commune Méthode de production Prés à l'état sauvage Prés à l'état sauvag	Nom latin				
Espèce 1 Espèce 2 Espèce 3 Espèce 4 Nom latin Pieuvre commune Pieuvre commune Pieuvre commune Pieuvre commune Méthode de production Prés à l'état sauvage Prés à l'état sauvag					
Nom latin Pieuvre commune Pieu	Fruit de mer	(remplir cette section pour les fruits	de mer uniquement)		
Méthode de production Pris à l'état sauvage		Espèce 1	Espèce 2	Espèce 3	Espèce 4
Zone de pêche (capture sauvage) FAO 34 Moyen-Orient Atlantique FAO 27 Nord-Est Atlantique FAO 37 Méditerranée et mer Noire Méthode de pêche (capture sauvage) Internaté de production (reproduction uniquement) Traitement Déveiné? Facile à peler? Congelé/Nombre net Doutique / Capteurs / Préparation Apparence BLOC CONGELÉ BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure CARACTÉRISTIQUE DU POULPE Informations Complémentaires	Nom latin	Pieuvre commune	Pieuvre commune	Pieuvre commune	
Zone de pêche (capture sauvage) FAO 34 Moyen-Orient Atlantique FAO 27 Nord-Est Atlantique FAO 37 Méditerranée et mer Noire Méthode de pêche (capture sauvage) Internaté de production (reproduction uniquement) Traitement Déveiné? Facile à peler? Congelé/Nombre net Doutique / Capteurs / Préparation Apparence BLOC CONGELÉ BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure CARACTÉRISTIQUE DU POULPE Informations Complémentaires					
Méthode de pêche (capture sauvage) Internité de production uniquement) Traitement Déveiné? Facile à peler? Congelé/Nombre net DOUIQUE / Capteurs / Préparation Apparence BLOC CONGELÉ BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure Informations Complémentaires	Méthode de production	Pris à l'état sauvage	Pris à l'état sauvage	Pris à l'état sauvage	
Internet de production (reproduction uniquement) Traitement Déveiné? Facile à peiler? Congelé/Nombre net Détique / Capteurs / Préparation Apparence BLOC CONGELÉ Goût BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure Informations Complémentaires	Zone de pêche (capture sauvage)	FAO 34 Moyen-Orient Atlantique	FAO 27 Nord-Est Atlantique FAO 3	7 Méditerranée et mer Noire	
Traitement Déveiné? Facile à peler? Congelé/Nombre net Optique / Capteurs / Préparation Apparence BLOC CONGELÉ BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure CARACTÉRISTIQUE DU POULPE Informations Complémentaires	Méthode de pêche (capture sauvage)	Hameçons et lignes	Chaluts	Pots et pièges	
Déveiné ? Facile à peler ? Congelé/Nombre net Optique / Capteurs / Préparation Apparence BLOC CONGELÉ Goût BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure Informations Complémentaires	Intensité de production (reproduction uniquement)				
Pacile à peler? Congelé/Nombre net Optique / Capteurs / Préparation Apparence BLOC CONGELÉ BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure CARACTÉRISTIQUE DU POULPE Informations Complémentaires	Traitement				
Congelé/Nombre net Optique / Capteurs / Préparation Apparence BLOC CONGELÉ Goût BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure Informations Complémentaires	Déveiné ?				
Optique / Capteurs / Préparation Apparence BLOC CONGELÉ BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure CARACTÉRISTIQUE DU POULPE Informations Complémentaires	Facile à peler ?				
Apparence BLOC CONGELÉ BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure CARACTÉRISTIQUE DU POULPE Informations Complémentaires	Congelé/Nombre net		į.		
Apparence BLOC CONGELÉ BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure CARACTÉRISTIQUE DU POULPE Informations Complémentaires					
Apparence Goût BON, PROPRE AU PRODUIT Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure CARACTÉRISTIQUE DU POULPE Informations Complémentaires	Optique / Capteurs / Préparation				
Odeur Odeur ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT Cohérence / Structure CARACTÉRISTIQUE DU POULPE Informations Complémentaires	Apparence	BLOC CONGELÉ			
Odeur Cohérence / Structure CARACTÉRISTIQUE DU POULPE Informations Complémentaires	Goût	BON, PROPRE AU PRODUIT			
Informations Complémentaires	Odeur	ODEUR DE MER, BONNE, PROPRE AU PRODUIT			
	Cohérence / Structure	CARACTÉRISTIQUE DU POULPE			
Note de préparation A cuire avant de servir.	Informations Complémentaires				
	Note de préparation	A cuire avant de servir.			





Ingrédients					
Composition (en termes de volume par ordre décroissant) y compris les additifs éventuels (E-No.)					
Avec les ingrédients principaux , les pourcentages doive	Avec les ingrédients principaux , les pourcentages doivent être indiqués / avec la viande / les fruits de mer. l' origine doit être indiquée.				
Les ingrédients allergènes doivent être écrits en LET <u>TR</u>	ES MAJUSCUL	<u>ES</u>			
90 % de poulpe, sel, 10 % d'eau, 10 % (glaçage), correcter (LHP), chaluts (OTB), casiers et pièges (FPO).	ur d'acidité (E-33	1), pêché dans les zones FAO 34, 37.I, 27.Ixa, 27.VI	llc. Engins de pê	che : hameçons et lignes	
Allergènes					
Allergènes contenus				Contenu comme :	
Mollusques et produits dérivés				Ingrédient	
Valeurs nutritives					
Détermination des valeurs nutritionnelles	Analytiquement				
Valeur énergétique	146	kJ			
	35	kcal			
Graisse	<0,5	g			
dont acides gras saturés	0,22	g			
Glucides	<0,5	g			
dont sucre	<0,5	g			
Fibres alimentaires		g			
Protéine	7,93	g			
Sel (sodium = [g] x 2,5)	1,34	g			
Sodium	0,536	g			





LDV/ OGM /	Radiothérapie /	Nanomatériaux

Déclaration selon LDV :

Le produit n'a pas besoin d'être déclaré conformément à la LDV

génie génétique

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

Radiothérapie

Le produit ne contient pas d'organismes, d'ingrédients végétaux ou animaux qui ont été traités par rayonnement ionisant.

Des nanomatériaux produits techniquement sont-ils utilisés dans les ingrédients ou les matériaux d'emballage ?

Emballage Emballage primaire Emballage secondaire BOÎTE Type d'emballage PLASTIQUE CARTON Matériau d'emballage 5/6 Nombre d'unités primaires par unité secondaire variable variable Poids fixe / variable 1,9-2,9 11 Poids net du produit 2-3 12 Poids du produit avec glaçure kg kg 0,03 kg 0,45 kg Poids à vide (Poids de l'emballage) 296 Dimensions LxLxH 280 190 30 475 208 disponible disponible Étiquette Code EAN 13 2933968xxxxxx 98437004546619 Oui Déclaration de conformité disponible ?

Palettisation	
Boîtes par palette	42
Carton par couche	6
Nombre de couches	7
Palette de poids brut	529 kg
Plage de hauteur totale (max. 1,8 m)	1601 mm



Stockage / Durée de conservation			
Température de transport	-18	°C	
Température de stockage	-18	°C	
Durée de conservation à partir de la production	540	jours	
Format Date d'expiration	mm / aa		
Des échantillons de rétention sont-ils disponibles ?	Non		
Analyses physico-chimiques			
Ce produit sera-t-il vérifié avec un détecteur de métaux ?		Oui	
Autres types de détection d'objets étrangers ?		INSPECTION VISUELLE	
(par exemple, rayonnement X, détection thermographique, etc.)			
Autres paramètres : par exemple pH, teneur en eau, acidité, matières	s étrangères, etc.		
Paramètre		Valeur cible	Tolérance
Cadmium		Max 1 mg/kg	Aucun
Mercure		Max 0,3 mg/kg	Aucun
Plomb		Max 0,3 mg/kg	Aucun
Images du produit			
Images du produit			
Images du produit			
Produit			



Aus Tradition ein starker Partner

Bischotberger AG garantit que le produit est entièrement conforme à toutes les dispositions légales applicables de l'équivalent de la Confédération suisse. Date 20.05.2025 Nom Michail Bouzinis			
de l'équivalent de la Confédération suisse. Date 20.05.2025	Garantie / Signature		
de l'équivalent de la Confédération suisse. Date 20.05.2025			
Date 20.05.2025	Bischofberger AG garantit que le pro	oduit est entièrement conforme à toutes les dispositions léga	ales applicables
	de l'équivalent de la Confédération s	suisse.	
Nom Michail Bouzinis	Date	20.05.2025	
	Nom	Michail Bouzinis	