

FICHE TECHNIQUE

Produit

N° Art. Bischofberger	45811	Marque	Étoile d'argent
Description du produit	PD BTG - ASC		
Description du produit	Crevettes tigrées noires PD, congelées, 80 % de poids net, 20 % de glaçage, STPP conforme aux normes européennes. Déveinées. Certifiées ASC. Emballage : IQF, 1 kg/sac Silver Star neuf (aérer avant de sceller) x 10/ctn.		
Calibre	8-12	pièces/lb	
Pays de production	VIETNAM		
Label / Certification	ASC	autre:	
N° de certification	ASC-C-00774		
Halal	Non	Timbre:	
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	Pénaeus monodon			
Méthode de production	l'aquaculture			
Zone de pêche (sauvage)				
Méthode de pêche (sauvage)				
Intensité de production (élevage)	extensif			
Traitement	PD			
Déveinées?	Oui			
Facile à peler ?	Non			
Congelé/Nombre net	compte congelé			

Optique / Capteurs / Préparation

Apparence	Naturel
Goût	saveur typique des crevettes
Odeur	odeur typique de crevette
Consistance / Structure	
Information supplémentaire	
Suggestion de préparation	Manger uniquement cuit. Le produit doit être cuit avant d'être servi.

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

CREVETTES avec eau + sel 80% (CREVETTES 96%, eau, sel 1%, stabilisants E451, E452:0,5%), Eau (Glaçage) 20%

Allergènes

Allergènes contenus:

Contenus que:

Allergènes contenus:	Contenus que:
Crustacés et produits dérivés	ingrédient

Information nutritionnelle par 100g

Détermination des valeurs nutritionnelles	calculé
Valeur énergétique	247 kJ
	59 kcal
Graisse	0,5 g
dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	g
dont sucres	g
Fibres	g
Protéine	14 g
Sel (sodium = [g] x 2,5)	1,5 g
Sodium	0,6 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 avec décalcomanie			Boîte en carton				
Matériaux d'emballage	Plastique			Papier				
Nombre d'unités primaires par unité secondaire				10				
Poids fix / variable	fixe			fixe				
Poids net	0,8	kg		8	kg			
Poids avec glaçage	1	kg		10	kg			
Poids de tare (Poids de l'emballage)	0,03	kg		0,8	kg			
Dimensions LxLxH	355	235	50	mm	390	260	250	mm
Étiquette	disponible			disponible				
Code EAN 13	7610356458115			7610356951296				
Déclaration de conformité disponible?				Oui				

Palettisation



Cartons par palette	48
Cartons par couche	8
Nombre de couches	6
Poids brut palette	545 kg
Hauteur totale de la palette (max. 1.8 m)	1645 mm

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="730"/>	jours
Format de la date	<input type="text" value="jj / mm / aaaa"/>	
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"/>

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

03.01.2025

Nom

Michail Bouzinis