

0735401 Produktname VALESS SCHNITZEL1440G (16X90G)



Aktiv 06-06-17

Verfasst 27-03-17

Spec./Rev. 0735401 [16]

Allgemeine Informationen - Produktidentifikation

Artikelbeschreibung

	Beschreibung	Bemerkung
Marken	VALESS	
Artikelbeschreibung (wie geliefert)	VALESS SCHNITZEL1440G (16X90G)	
Article Description (short)	VALESS SCHNITZEL1440G (16X90G)	
Gesetzliche Bestimmung	Panierter Schmelzkäsebratling, tiefgefroren.	

Kodebeschreibung

	Werte	Bemerkung
Intrastat Kode	21069098	

Strichcode-Info

	Kode	Typ	Aufkleber-Layout
EAN ARTIKEL			Not Applicable
EAN COLLI	5410488130468	EAN13	
EAN PALETTE			Not Applicable

Zutatendeklaration

Deklaration (EU1169/2011) Zutaten :

64% MagerMILCH, Paniermehl (WEIZEN), Sonnenblumenöl, texturiertes WEIZENeiweiß, WEIZENmehl, Verdickungsmittel (Calciumalginat, Methylcellulose), HühnerEi-Eiweiß*, modifizierte WEIZENstärke, HAFERspelzfaser, Säuerungsmittel (Kaliumlactat), Stabilisator (Polyphosphat), Aroma, Gewürze, Kochsalz, Eisendiphosphat.
* (aus Freilandhaltung)

0735401 Produktname VALESS SCHNITZEL1440G (16X90G)



Aktiv 06-06-17

Verfasst 27-03-17

Spec./Rev. 0735401 [16]

Informationen: Lagerung / Distribution / Benutzer

Lager Informationen

	Ziel	Min	Max	Einh.	Bemerkung
Temperatur geschlossene Verpackung			-18	°C	
Temperatur geöffnete Verpackung			-18	°C	

Haltbarkeit

	Ziel	Periode	Bemerkung
Haltbarkeit verschlossene Verpackung	547	Tage	
Haltbarkeit geöffnete Verpackung	547	Tage	close bag properly after use
Commercial rest shelf life	365	Tage	

Protective atmosphere

	Ja	Nein
Unter Schutzatmosphäre verpackt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Datum Ausdruck 07-06-17

Diese Spezifikation wurde mit Genehmigung der Qualitätssicherungsabteilung von FrieslandCampina Belgium NV elektronisch erstellt

0735401 Produktname VALESS SCHNITZEL1440G (16X90G)



Aktiv 06-06-17

Verfasst 27-03-17

Spec./Rev. 0735401 [16]

Qualitätsparameter - Chemische Parameter

Chemische Werte

	Ziel	Min	Max	Einh.	Methode	Bemerkung
Salz	1,4	1,2	1,6	%		

Chemische Eigenschaften

	Ziel	Min	Max	Einh.	Methode	Bemerkung
pH	5,9	5,7	6			

--	--	--	--	--	--	--

Qualitätsparameter - Organoleptische Parameter

Organoleptische Parameter

	Beschreibung
Aussehen	Oval, Tropfen förmig
Geruch	Neutral
Geschmack	Paniert, leicht gesalzen, mit einigen Kräutern
Farbe	Hellgelb mit einer goldbraunen Panade

Qualitätsparameter - Mikrobiologische Parameter

Mikrobiologische Daten

	n	c	m	M	Einh.	Methode	Bemerkung
Aerob Gesamte Keimzahl				10000	/g		
Enterobacteriaceae				100	/g		
Salmonelle				0	/25g		
Listeria monocytogenes				0	/25g		

Mikrobiologische Definitionen

Verweisung: Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

n = Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe

c = Anzahl der Probeneinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte kleiner oder gleich an m sind

- akzeptabel, sofern möglichst viele c/n-Werte zwischen m und M liegen und die übrigen gemessenen Werte kleiner oder gleich an m sind

- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte grösser als M sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen

0735401 Produktname VALESS SCHNITZEL1440G (16X90G)



Aktiv 06-06-17

Verfasst 27-03-17

Spec./Rev. 0735401 [16]

Nährwerte

Nährwerte

		Durchschnittliche Nährwerte	/100g	Bemerkung
Energie	kJ	770	kJ	
Energie	kcal	184	kcal	9% RDA
Fette Total		7,4	g	11% RDA
Fette davon	Gesättigtes Fett	1	g	5% RDA
Kohlenhydrate Gesamt		15,4	g	6% RDA
Kohlenhydrat davon	Zucker (Mono + Di)	0,8	g	1% RDA
Ballaststoffe Gesamt		3,8	g	
Eiweiß Gesamt		12	g	24% RDA
Salz		1,2	g	20% RDA
Calcium		534	mg	82% RDA
Eisen		2,7	mg	21% RDA

Erklärung Nährwertangabe

FrieslandCampina Professional ist sich davon bewusst, dass eine eindeutige korrekte Nährwertangabe unserer Produkte sehr wichtig ist. Deshalb werden - auf Basis von Lieferantenerklärungen - alle Nährwertangaben automatisch im Spezifikationssystem berechnet und abgerundet. Wir behalten uns das Recht vor diese Informationen ständig - auf Basis unserer Lieferantenerklärungen - zu aktualisieren bzw. zu verfeinern.

0735401 Produktname VALESS SCHNITZEL1440G (16X90G)



Aktiv 06-06-17

Verfasst 27-03-17

Spec./Rev. 0735401 [16]

Verpackung - Primäre Verpackung

Verpackungstyp

	Bemerkung
Sack	

Identifikation

		Beschreibung
Typ		printed
Loskode	Aufmachung	Lot nr.: WWYYXX
Loskode	Beschreibung	WW = Week ; YY = Year; XX = Serial Number
Loskode	Position	on 1 side of bag
Shelf Life	Aufmachung	Best Before: dd-mm-yyyy
Shelf Life	Beschreibung	best before: day-month-year
Shelf Life	Position	on 1 side of bag

Detail Verpackung

	Zahl	Verpackungsmaterial	Gewicht	Einh.
Sack	1	Kunststoffe	10	g

Abmessungen/Gewicht

	Werte	Einh.	Bemerkung
Länge	300	mm	
Breite	280	mm	
Höhe		mm	not applicable
Durchmesser		mm	not applicable
Nettogewicht	1,44	kg	
Bruttogewicht	1,45	kg	

Quantität Deklariert

	Ja	Nein	Quantität	Einh.	Bemerkung
Gewicht (e)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1440	g	

0735401 Produktname VALESS SCHNITZEL1440G (16X90G)



Aktiv 06-06-17

Verfasst 27-03-17

Spec./Rev. 0735401 [16]

Verpackung - Sekundäre Verpackung

Verpackungstyp

	Bemerkung
Karton	

Identifikation

Typ		Beschreibung
Loskode	Format A	Label
Loskode	Format B	Lot nr.: WWYYXX
Loskode	Description A	not applicable
Loskode	Description B	WW = week; YY = year; XX = serial number
Loskode	Position A	not applicable
Loskode	Position B	on top of box
Shelf Life	Aufmachung	not applicable
Shelf Life	Beschreibung	Best Before: dd/mm/yyyy
Shelf Life	Position	best before: day/month/year
		on top of the box

Detail Verpackung

	Zahl	Verpackungsmaterial	Gewicht	Einh.
Karton	1	Papier / Karton	134	g

Abmessungen/Gewicht

	Werte	Einh.	Bemerkung
Länge	342	mm	
Breite	226	mm	
Höhe	76	mm	
Durchmesser		mm	not applicable
Nettogewicht	1,44	kg	
Bruttogewicht	1,58	kg	

0735401 Produktname VALESS SCHNITZEL1440G (16X90G)



Aktiv 06-06-17

Verfasst 27-03-17

Spec./Rev. 0735401 [16]

Verpackung - Tertiäre Verpackung

Beschreibung Verpackung

europallet

Identifikation

		Beschreibung
Typ		
Loskode	Aufmachung	
Loskode	Beschreibung	
Loskode	Position	
Shelf Life	Aufmachung	
Shelf Life	Beschreibung	
Shelf Life	Position	

Detail Verpackung

	Zahl	Verpackungsmaterial	Gewicht	Einh.
Palette	1	Holz	22000	g

Abmessungen/Gewicht

	Werte	Einh.	Bemerkung
Länge	1200	mm	
Breite	800	mm	
Höhe	1850	mm	
Durchmesser		mm	not applicable
Nettogewicht	350	kg	
Bruttogewicht	405	kg	

Paletten Zusammenstellung

	Anzahl	Bemerkung
Einheiten pro Umverpackung	16	
Umverpackungen / Lage	11	
Anzahl der Lagen / Palette	22	

0735401 Produktname VALESS SCHNITZEL1440G (16X90G)



Aktiv 06-06-17

Verfasst 27-03-17

Spec./Rev. 0735401 [16]

Allergie Information

gesetzliche Liste

	Anwesend	Bemerkung
Glutenhaltige Getreide	Ja	
Weizen	Ja	
Roggen	Nein	
Gerste	Nein	
Hafer	Ja	
Dinkel	Nein	
Kamut	Nein	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Mandeln	Nein	
Haselnüsse	Nein	
Walnüsse	Nein	
Kaschunüsse	Nein	
Pekannüsse	Nein	
Paranüsse	Nein	
Pistazien	Nein	
Makadamianüsse/Queenslandnüsse	Nein	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Schwefeldioxid und Sulphite (SO ₂)	Nein	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	

Liste additional

	Anwesend	Bemerkung
Laktose	Ja	
Kakao	Nein	
Glutamat (E620 - E625)	Nein	
Hühnerfleisch	Nein	
Koriander	Nein	
Mais	Nein	
Hülsenfrüchte	Nein	
Rindfleisch	Nein	
Schweinefleisch	Nein	
Karotte	Nein	

Datum Ausdruck 07-06-17

Diese Spezifikation wurde mit Genehmigung der Qualitätssicherungsabteilung von FrieslandCampina Belgium NV elektronisch erstellt

0735401 Produktname VALESS SCHNITZEL1440G (16X90G)



Aktiv 06-06-17

Verfasst 27-03-17

Spec./Rev. 0735401 [16]

Claims & Gesetzgebung

Erklärung Konformität gesetzliche Bestimmungen

Nach bestem Wissen garantieren wir, dass die FrieslandCampina Produkte den geltenden europäischen und lokalen Rechtsvorschriften entsprechen. FrieslandCampina Professional ist Hersteller von Sahne- und Milchprodukte und wird von allen lokalen Behörden anerkannt. Um diese hohe Qualität zu gewährleisten, verfügt FrieslandCampina Professional über mehrere zertifizierte Qualitätsmanagementsysteme. Bei eventuellen Rückfragen bezüglich dieser Info und Zertifikate wenden Sie sich bitte an Ihre Kontaktperson in der Verkaufsabteilung.

GVO Erklärung

Nach bestem Wissen und basierend auf Lieferantenerklärungen, garantieren wir Ihnen, daß in diesem Artikel keine Zutaten verarbeitet werden, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22 September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel etikettiert werden müssen. Lieferantenerklärungen sind Teil unseres Lieferanten-Audit-Programms.

Ionisierungserklärung

Nach bestem Wissen und basierend auf Lieferantenerklärungen, garantieren wir Ihnen, daß in diesem Artikel keine Zutaten verarbeitet werden, die ionisiert wurden. Lieferantenerklärungen sind Teil unseres Lieferanten-Audit-Programms.

Kontaminantenerklärung

Nach bestem Wissen und basierend auf Lieferantenerklärungen, garantieren wir Ihnen, daß diesem Artikel in besondere nach Kontaminanten den jeweils gültigen Gesetzen, Verordnungen, EU-Richtlinien und Leitsätzen entsprechen (einschließlich Schwermetalle, Mykotoxine, Pestizide, Herbizide und Dioxine). Diese Aussage beruht auf das nationale Monitoring-Programm für Milchkontaminanten sowie die HACCP-Risikobewertung innerhalb der Produktionsstätte. Alle Ergebnisse des nationalen Monitoring-Programms liegen unter dem Maximalstandardwert der niederländischen sowie der EG-Rechtsvorschriften was Kontaminanten angeht. Lieferantenerklärungen sind Teil unseres Lieferanten-Audit-Programms.

Erklärung Haftpflicht

Diese Spezifikation, die Sie zur Information erhalten, haben wir so deutlich und vollständig wie möglich erstellt, ausgehend unserer Kenntnisse und Erfahrungen vom Zeitpunkt der Erstellung her. Diese Spezifikation bezieht sich jedoch auf die augenblickliche Produktzusammensetzung. Wir als Produzent behalten uns das Recht vor, die Produktzusammensetzung abzuändern. Die Spezifikation kann demnach jederzeit geändert werden. Aufgrund dessen empfiehlt es sich, im Falle einer Veränderung im Basisprodukt bzw. Weiterverarbeitung schnellstmöglich mit uns als Produzent Kontakt aufzunehmen um die aktuellste Spezifikation anzufordern. Bei eventuellen Rückfragen bezüglich dieser Spezifikation wenden Sie sich bitte an Ihre Kontaktperson in der Verkaufsabteilung.

Allergenerklärung

Nach bestem Wissen und basierend auf Lieferantenerklärungen und die befundungen unseres HACCP-teams in die Produktionsanlagen, garantieren wir Ihnen, daß diesem Artikel in besondere nach Allergenen den jeweils gültigen Gesetzen, Verordnungen, EU-Richtlinien und Leitsätzen entsprechen (einschließlich Kreuz-kontamination). Lieferantenerklärungen sind Teil unseres Lieferanten-Audit-Programms.