| 97628 | PANADA nature 12x145G<br>Handel | |
|---|---|---|

**Spezifikation herausgegeben von:**
**Technical specifications issued by:** **QM Lactalis Suisse**

**Datum:**
**Date :** **06.11.2019**

| **PRODUKTION** | **PRODUCTION SITE** | |
|---|---|---|
| Vertrieb | distribution | Lactalis Suisse SA<br>Bahnhofstrasse 67<br>CH-6403 Küssnacht am Rigi |
| Hersteller | manufacturer | BAER AG<br>Bahnhofstrasse 67<br>CH-6403 Küssnacht am Rigi |
| Identitätskennzeichen | EU identification mark | CH2426 |
| Zertifikate | certificate | IFS |
| **PRODUKT** | **PRODUCT** | |
| Verkehrsbezeichnung | legal product name | Weichkäse, vollfett, aus pasteurisierter Milch, paniert, vorfrittiert<br>*Fromage suisse à pâte molle, gras, au lait pasteurisé, pané, préfrit* |
| Label | label | V-Label (vegetarisch) |
| Haltbarkeit ab Anlieferung (in Tagen) | remaining shelf life at delivery (in days) | ----- |
| Chargenidentifikation: Codierung | batch identification : expression | DD.MM.YY |
| Aufbewahrungsbedingungen | storage condition | bei höchstens 5 °C aufbewahren<br><br>Kann tiefgekühlt ungeöffnet 3 Monate über Data gelagert werden (min. -18°C). Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zubereitungsanweisungen | preparation instructions | Pfanne: mit wenig Öl, bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten auf jeder Seite anbraten.<br>Ofen: ca. 13-15 Minuten bei 230° in der mittleren Rille des Ofens backen. Nach ca. 8 Minuten einmal wenden.<br>Fritteuse: ca. 3-4 Minuten bei 180° frittieren. |
| deklarierte Zutaten | ingredients list | Weichkäse 72%, Panade (Mais, Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Zucker, Kochsalz, modifizierte Weizenstärke, Weizenstärke, Gewürze)<br><br>Fromage à pâte molle 72%, panure (maïs, farine de froment, huile de tournesol, sucre, sel de cuisine, amidon de froment modifié, amidon de froment, épices). |
| unter Schutzatmosphäre verpackt | packaged in a protective atmosphere | Ja / yes |
| weitere Angaben | other information | Zum Erhitztessen.<br>A manger réchauffé. |

| 97628 | PANADA nature 12x145G<br>Handel | |
|---|---|---|

**Spezifikation herausgegeben von:**
**Technical specifications issued by:** QM Lactalis Suisse

**Datum:**
**Date :** 06.11.2019

| KONSUMENTENEINHEIT (KE) | CONSUMER UNIT (CU) | |
|---|---|---|
| GTIN | GTIN | 7610028018234 |
| Nettogewicht (kg) | net quantity (kg) | 12 x 0.145<br>(1.74 kg) |
| Bruttogewicht (kg) | CU gross weight (kg) | 1.950 |
| Variables Gewicht | random weight | nein |
| Mindestens haltbar bis / Verbrauchen bis | best before / Use by date | Verbrauchen bis |
| Datumsformat (auf Verpackung) | date format (on pack) | DD.MM.YY |
| Verpackungsbeschreibung (Typ) | packaging description (type) | Schale (APET/PE), Siegelfoliel (OPET/PE), Etikette (Papier) |
| äussere Dimensionen* (mm) | CU dimensions* (mm) | 0 |
| Stückzahl in Verpackung | number of base units in the CU | 12 |
| **KARTON/ VERPACKUNG** | **CASE / PACK** | |
| GTIN | GTIN | 7610028022491 |
| Anzahl Konsumenteneinheit | number CU | 2 |
| Abmessungen *(cm) | dimensions * (cm) | 40 x 30 x 15 |
| Nettogewicht (kg) | net weight (kg) | 3.40 |
| Bruttogewicht (kg) | gross weight (kg) | 3.89 |
| **PALETTE** | **PALLET** | |
| Anzahl Lagen | number of layers | 8.0 |
| Anzahl Karton pro Lage | number of cases / packs per layer | 10.0 |
| Anzahl Karton pro Palette | number of cases / packs per pallet | 80.0 |
| Nettogewicht (kg) | net Weight (kg) | 278.4 |
| Bruttogewicht (kg), inkl. Palette | gross Weight (kg), pallet included | ca. 336 |
| Abmessungen Palette (cm), inkl. Palette* | dimensions (cm) palett included * | Europalette 80 x 120 |
| *(*) Länge x Breite x Höhe / Durchmesser x Höhe* | *(*) length x width x height / diameter x height* | |
| **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN** | **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** | |
| Form | shape | Rund |
| Aussehen aussen | outer appearance | gold-braune, körnige Kruste |
| Aussehen innen | inner appearance | weiss-gelb, homogen |
| Geschmack | taste | leichter Käsegeschmack, frittiert |
| Geruch | odour | leicht nach Käse |
| Textur | texture | knusprige Panade, cremiges Inneres |
| **PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN** | **PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS** | |
| Fett in der Trockenmasse (%) | fat in dry matter (%) | 45% im Käseanteil |
| Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) (%) | moisture content in non-fat cheese (M/NFC) (%) | 71% im Käseanteil |

| 97628 | PANADA nature 12x145G Handel | LACTALIS SUISSE |
|---|---|---|

**Spezifikation herausgegeben von:**
**Technical specifications issued by:** QM Lactalis Suisse

**Datum:**
**Date :** 06.11.2019

| MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS | Ziel target | Grenzwert reject |
|---|---|---|---|
| Listeria monocytogenes | Listeria monocytogenes | nd per 25g | detectable per 25g |
| Escherichia coli | escherichia coli | <100 per g | <1000 per g |
| Staphylococcus aureus / coag+ | Staphylococcus aureus / coag+ | <100 per g | <1000 per g |
| Salmonella spp | Salmonella spp | nd per 25g | detectable per 25g |

| NÄHRWERTE | NUTRITIONAL INFORMATION | Durchschnittswert pro 100g |
|---|---|---|
| Energie (kJ/kcal) | energy (kJ/kcal) | 1152 / 277 |
| Fett (g) | fat (g) | 18 |
| - davon gesättigte Fettsäuren (g) | - of which saturates (g) | 9 |
| Kohlenhydrate (g) | carbohydrates (g) | 13 |
| - davon Zucker (g) | - of which sugars (g) | 2 |
| Eiweiss (g) | protein (g) | 15 |
| Salz (g) | salt (g) | 2 |
| Ballaststoffe (g) | fibre (g) | 1.3 |

| KONTAMINANTEN | CONTAMINANTS | Konfomität mit EU-Direktiven und Schweizer Recht Ja/Nein in compliance with EU Directives and Swiss Regulations Yes/No |
|---|---|---|
| Pestizidrückstände | pesticide residues | Ja Yes |
| GVO | GMO | Ja Yes |
| Radionukliden | radionuclides | Ja Yes |
| Schwermetalle | heavy metals | Ja Yes |
| Dioxine | dioxin | Ja Yes |
| Aflatoxine | aflatoxin | Ja Yes |

| HAUPTALLERGENE | MAIN ALLERGENS | Enthält contain | Kann enthalten may contain | Zutat/Bemerkung ingredient/remark |
|---|---|---|---|---|
| **Glutenhaltiges Getreide** und daraus hergestellte Produkte d.h.Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel | **cereals** & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye | X | | Weizenmehl (Panade) |
| **Krebstiere** und daraus hergestellte Produkte | **crustaceans** & derivatives | | | |
| **Eier** und daraus hergestellte Produkte | **egg**, egg products & derivatives | | | |
| **Fische** und daraus hergestellte Produkte | **fish** & derivatives | | | |
| **Erdnüsse** und daraus hergestellte Produkte | **peanuts** & derivatives | | | |
| **Sojabohnen** und daraus hergestellte Produkte | **soybeans** & derivatives | | | |
| **Milch (inkl. Lactose)** und daraus hergestellte Produkte | **milk,** milk products & derivatives | X | | Weichkäse |
| **Hartschalenobst (Nüsse)** und daraus hergestellte Produkte d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse | **nuts** & derivatives almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan, paranut, pitachio, macadamia nut, queensland nut | | | |
| **Sellerie** und daraus hergestellte Produkte | **celery** & derivatives | | | |
| **Senf** und daraus hergestellte Produkte | **mustard** & derivatives | | | |
| **Sesamsamen** und daraus hergestellte Produkte | **sesame seed** & derivatives | | | |
| **Schwefeldioxid und Sulfit** (E220-224, 226-228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als $SO_2$ | **sulfur dioxide and sulfite in** concentrations superior to 10 mg/kg or 10 mg/l expressed in $SO_2$ | | | |
| **Lupinen** und daraus hergestellte Produkte | **lupin** & derivatives | | | |
| **Weichtiere** und daraus hergestellte Produkte | **molluscs** & derivatives | | | |