97631	PANADA PROVENCALE 18X75G Handel	

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

Datum:
Date : **14.08.2019**

PRODUKTION	**PRODUCTION SITE**	
Vertrieb	distribution	Lactalis Suisse SA Bahnhofstrasse 67 CH-6403 Küssnacht am Rigi
Hersteller	manufacturer	BAER AG Bahnhofstrasse 67 CH-6403 Küssnacht am Rigi
Identitätskennzeichen	EU identification mark	CH2426
Zertifikate	certificate	IFS
PRODUKT	**PRODUCT**	
Verkehrsbezeichnung	legal product name	Schweizer Weichkäse, vollfett, aus pasteurisierter Milch, paniert, vorfrittiert
Label	label	V-Label (vegetarisch)
Haltbarkeit ab Anlieferung (in Tagen)	remaining shelf life at delivery (in days)	23
Chargenidentifikation: Codierung	batch identification : expression	DD.MM.YY
Aufbewahrungsbedingungen	storage condition	bei höchstens 5 °C aufbewahren
Zubereitungsanweisungen	preparation instructions	Pfanne: mit wenig Öl, bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. auf jeder Seite anbraten. Ofen: ca. 10-13 Min. bei 200° in der mittleren Rille des Ofens backen. Nach ca. 5 Min. einmal wenden. Fritteuse: ca. 2-3 Min. bei 180° frittieren.
deklarierte Zutaten	ingredients list	Schweizer Weichkäse 69%, Panade (Weizenmehl, Sonnenblumenöl, modifizierte Weizenstärke, Kochsalz, Weizenstärke, Gewürze, Kräuter). Fromage à pâte molle 69%, panure (farine de froment, huile de tournesol, amidon de froment modifié, sel de cuisine, amidon de froment, épices, herbes arômatiques).
unter Schutzatmosphäre verpackt	packaged in a protective atmosphere	Ja Yes
weitere Angaben	other information	Zum Erhitztessen. A manger réchauffé.
KONSUMENTENEINHEIT (KE)	**CONSUMER UNIT (CU)**	
GTIN	GTIN	7610028018296
Nettogewicht (kg)	net quantity (kg)	18 x 0.075
Bruttogewicht (kg)	CU gross weight (kg)	1.670
Variables Gewicht	random weight	
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)	Gastroschale (APET/PE), Siegelfoliel (OPET/PE), Etikette (Papier)
äussere Dimensionen* (mm)	CU dimensions* (mm)	----
Stückzahl in Verpackung	number of base units in the CU	18

97631	PANADA PROVENCALE 18X75G Handel	

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

Datum:
Date : 14.08.2019

KARTON/ VERPACKUNG	CASE / PACK		
GTIN	GTIN	7610028021197	
Anzahl Konsumenteneinheit	number CU	1	
Abmessungen *(cm)	dimensions * (cm)	40 x 30 x 15	
Nettogewicht (kg)	net weight (kg)	1.35	
Bruttogewicht (kg)	gross weight (kg)	1.67	
PALETTE	**PALLET**		
Anzahl Lagen	number of layers	10	
Anzahl Karton pro Lage	number of cases / packs per layer	8	
Anzahl Karton pro Palette	number of cases / packs per pallet	80	
Nettogewicht (kg)	net Weight (kg)	108	
Bruttogewicht (kg), inkl. Palette	gross Weight (kg), pallet included	ca. 159	
Abmessungen Palette (cm), inkl. Palette*	dimensions (cm) palett included *	Europalette 80x120	
(*) Länge x Breite x Höhe / Durchmesser x Höhe	*(*) length x width x height / diameter x height*		
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**		
Form	shape	rund, 7.5 cm Durchmesser	
Aussehen aussen	outer appearance	orange-braune, körnige Kruste mit sichtbaren Kräutern	
Aussehen innen	inner appearance	weiss-gelb, homogen	
Geschmack	taste	käsiges Inneres, frittiert	
Geruch	odour	frittiert, angeschnitten käsig, leicht nach Kräutern	
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) (%)	70 im Käseanteil	
MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	**MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**	**Ziel target**	**Grenzwert reject**
Listeria monocytogenes	listeria monocytogenes	nd per 25g	detectable per 25g
Enterobacteriaceae	enterobacteriaceae	<100 per g	<1000 per g
koag.pos Staphylokokken	coag.pos staphylococcus	<100 per g	<1000 per g
Salmonella spp.	salmonella spp.	nd per 25g	detectable per 25g
NÄHRWERTE	**NUTRITIONAL INFORMATION**	**Durchschnittswert pro 100g average values per 100g**	
Energie (kJ/kcal)	energy (kJ/kcal)	1360 / 326	
Fett (g)	fat (g)	22	
- davon gesättigte Fettsäuren (g)	- of which saturates (g)	10	
Kohlenhydrate (g)	carbohydrates (g)	16	
- davon Zucker (g)	- of which sugars (g)	1.2	
Eiweiss (g)	protein (g)	17	
Salz (g)	salt (g)	1.7	

97631	PANADA PROVENCALE 18X75G Handel	
Spezifikation herausgegeben von: **Technical specifications issued by:**	**QM Lactalis Suisse**	**Datum:** **Date :** **14.08.2019**

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
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**		
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			