

Le Parfait Original Portionen à 25.0g



Art. Nr. 2559.371

Bruttogewicht 3.501 KG

Nettogewicht 3.000 KG

Verpackung Alu-Portion 25 g

Lagerung ungekühlt

Haltbarkeit 12 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen

120 PP = 1 ST

1 ST = 1 ST



1 KAR = 1 ST



1 PAL = 160 ST

Erstellungsdatum: 10.06.2025

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

05. Produkt-Beschreibung

Herstellverfahren: Konserventechnologie (sterilisieren)

Gebrauchsanweisung/Richt-Dosierung: verzehrfertig

Sensorische Beurteilung (vor der Zubereitung)

Aussehen / Farbe: Brotaufstrich mit Leber

Geruch / Geschmack: rein würzig, aromatisch, Geschmack nach Leber

Konsistenz / Textur: streichfähig

Durchschnittswerte: Produkt mit grossen Schwankungen.

06. Ernährungsinformation pro 100g

Eiweiss g	7.4	Energie:	265	kcal	Ermittlung: nalytisch <input checked="" type="checkbox"/>
Kohlenhydrate g	11.0		1'101	kJ	
davon Zucker g	0.2				
Fett g	20.7				
davon gesättigte Fettsäuren g	15.4	Natrium g	0.6		
Ballaststoffe g	2.6	Kochsalz g	1.4		

 Weitere Angaben/Label:
 vegetarisch
 ovo-vegetarisch
 Bio
 kosher
 lacto-vegetarisch
 vegan
 Knospe
 Halal

07. Mikrobiologische Kenndaten

* nach der Sterilisation

(der schweizerischen HyV entsprechend)

Parameter:	Toleranzwert:	Grenzwert:	Einheit:	Methode:
Aerobe mesophile Keime	<100		KBE / g	CMBMET20
Aerobe mesophile Sporen	<100*		KBE / g	CMBMET32(na)
Anaerobe mesophile Keime	<100		KBE / g	CMBMET34(na)
Anaerobe mesophile Sporen	<100*		KBE / g	CMBMET35(na)
Sulfiedred.Clostridien	<100		KBE / g	CMBMET31
Sulfiedred.Clostridien Sporen	<100*		KBE / g	CMBMET33(na)
Salmonellen			KBE / 25 g	CMBMET10
Listeria monocytogenes		<100	KBE / g	CMBMET08
andere			KBE / g	
andere				

 Keimreduzierende Produktions-Schritte: nein ja wenn ja, welche: sterilisieren

08. Chemisch-physikalische Kenndaten

Parameter:	Minimal:	Maximal:	Einheit:	Methode:
Wasser			%	CVNMET 02
Fett	16.6	24.8	%	CVNMET 06
Gesamteiweiss	5.4	9.4	%	CVNMET 19
Kohlenhydrate	8.8	13.2	%	CVNMET03
Kochsalz	1.1	1.7	%	CVNMET16

09. Lagerbedingungen, Haltbarkeit und Datierung

Lager-/Transporttemperatur: ungekühlt, bei Raumtemperatur bis 25°C
 gekühlt, bis max. 15°C
 gekühlt, bei max. 5°C
 Tiefkühl Lagerung, bei mind. - 18°C

Schutzatmosphäre: ja nein falls ja, Zusammensetzung:

Gesamthaltbarkeit ab Produktion: Monate (Ungeöffnet bei obengenannten Bedingungen)
 Restlaufzeit bei Anlieferung (mind.): Monate

Datierung: verkaufen bis Tag Monat Jahr
 verbrauchen bis Tag Monat Jahr
 mindestens haltbar bis Ende Tag Monat Jahr

<input type="checkbox"/>	lichtgeschützt lagern	<input type="checkbox"/>	zum sofortigen Gebrauch bestimmt
<input type="checkbox"/>	gekühlt aufbewahren	<input checked="" type="checkbox"/>	Konserven
<input type="checkbox"/>	kühl und trocken lagern	<input checked="" type="checkbox"/>	Angebrochene Portion gekühlt aufbewahren und innerhalb von 24 Std. konsumieren
<input checked="" type="checkbox"/>	ohne Kühlung haltbar	<input type="checkbox"/>	

10. Verpackung/Gewicht/Warenlosidentifikation

Verpackungsart/Gebindetyp:

Anzahl Produkte pro Bestelleinheit:	<input type="text" value="120"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	fixgewichtige Ware
Nettogewicht pro Verpackung:	<input type="text" value="25 g"/>	<input type="checkbox"/>	gewichtvariable Ware

Warenlosidentifikation: ja nein offen codiert
 Produktionsdatum: ja nein offen codiert

Datierung: Mindesthaltbarkeitsdatum Verbrauchsdatum

11. Bestätigung

Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt und entspricht allen Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung. Nach heutigem Stand und Wissen ist das Produkt frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen und Produktionshilfsstoffen (LGV Art. 30; 33). Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Die gelieferten Produkte werden einer regelmässigen Qualitätskontrolle gemäss der festgelegten Produkt-Spezifikation unterzogen.

12. Lieferant

Anschrift:	<input type="text" value="Herbert Ospelt Anstalt"/>	Kontakt:	<input type="text" value="Gregor Arnold"/>
Strasse:	<input type="text" value="Schaanerstrasse 79"/>	Telefon:	<input type="text" value="058 377 11 78"/>
PLZ/Ort:	<input type="text" value="FL 9487 Bendorf"/>	Telefax:	<input type="text" value="058 377 14 00"/>
Betriebszulassungsnummer:	<input type="text" value="CH 254"/>	E-Mail:	<input type="text" value="gregor.arnold@ospelt.com"/>

Zertifizierung: IFS Version 6.1

Datum:

Unterschrift: Gregor Arnold