

FISCHER EIER GmbH

Eier und Eiprodukte
Mettlenmatte 7
CH-6102 Malters

Bew.-Nr. CH-69197735
CH-BIO-038
GLN 7640138970009

Tel. +41 41 497 23 30
Fax +41 41 497 01 30
info@fischereier.ch

Firma
JOWA AG
Postfach
Bresteneggstrasse
5033 Buchs AG

Lieferschein Nr: 57364

Malters, 28.06.2021

Auftrags-Nr:	61040	Bestell-Nr:	4500972627	Lieferdatum:	25.06.2021		
Kunden-Nr:	519002	Bestelldatum:	17.06.2021	Lieferart:	Camion		
Art.-Nr.	Artikel	Prod.-Art	Anz.	Geb.	je Geb	Total	Einh.
10003938	Vollei 0-EU 3.3% Salz CT flüssig, pasteurisiert, KAT-zertifiziert CNR: 240621.01 DAT: 12.07.2021	Bio-Haltung	1	R035	800.00	800	KG
10003938	Vollei 0-EU 3.3% Salz CT flüssig, pasteurisiert, KAT-zertifiziert CNR: 240621.01 DAT: 12.07.2021	Bio-Haltung	1	R023	800.00	800	KG
10003938	Vollei 0-EU 3.3% Salz CT flüssig, pasteurisiert, KAT-zertifiziert CNR: 240621.01 DAT: 12.07.2021	Bio-Haltung	1	R017	800.00	800	KG
10003938	Vollei 0-EU 3.3% Salz CT flüssig, pasteurisiert, KAT-zertifiziert CNR: 240621.01 DAT: 12.07.2021	Bio-Haltung	1	R038	800.00	800	KG
			4				
Gebinde	Deliefert	Retouren	Empfangsbestätigung				
R017	1	_____	Datum: _____ Unterschrift: _____				
R023	1	_____					
R035	1	_____					
R038	1	_____					

DAT: verbrauchen bis: Produkte 0 - 4 °C / mindestens haltbar bis: Schaleneier, Tiefkühlprodukte, Pulver

Ware einwandfrei erhalten. Datum: _____ Unterschrift: _____.

Tank-Retouren Nr.: ____/____/____/____/____/____/____/____

FOU GmbH®
Littauerboden 1
CH-6014 Luzern

Fischer Eier GmbH
Mettlenmatte 7
CH-6102 Malters

Diese Übersicht beinhaltet Resultate unserer Produktionen der vergangenen 2 Wochen. Die Analysen werten wir **täglich** aus.
Wir versichern Ihnen, dass wir Sie bei einer Überschreitung der Werte **umgehend** telefonisch informieren.

Rückfragen bitte an M. Zürcher
+41 79 24 80 551
fou@bluewin.ch

Woche	Chargen-Nr.	Artikelbezeichnung	Koscher	Aerobe, mesophile Keime	Enterobacteriaceae	Salmonellen	B. cereus	Brix	pH	Salz %	Fipronil	MHD Fremdprod.	Bemerkungen
		Toleranzwert (T: / Grenzwert (G:) / Sollwert (S:))		T: ≤1,0 ⁶	T: ≤10	G: nn in 25g	S: ≤1,0 ⁴						
		SOLL-Werte											
		Vollei nature		≤2,0 ⁴	≤10	nn	23,0 - 27,0	7,0 - 8,0					
		Vollei 1,9% Salz		≤2,0 ⁴	≤10	nn	27,0 - 31,0	7,0 - 8,0	2,1-2,4%				
		Vollei 3,3% Salz		≤2,0 ⁴	≤10	nn	28,0 - 31,0	7,0 - 8,0	3,4-3,9%				
		Vollei 10,0% Salz		≤2,0 ⁴	≤10	nn	33,0 - 38,0	7,0 - 8,0	>10,0%				
		Vollei 33,3% Zucker		≤2,0 ⁴	≤10	nn	46,0 - 53,0	7,0 - 8,0					
		Vollei-Gelb-Mix		≤2,0 ⁴	≤10	nn	25,5 - 32,0	7,0 - 8,0					
		Vollei m/Kirsch		≤2,0 ⁴	≤10	nn	22,0 - 26,0	7,2 - 8,2					
		Vollei-Eiweiss-Mix (90%, 10%)		≤2,0 ⁴	≤10	nn	21,0 - 25,0	7,5 - 8,5					
		Vollei-Eiweiss-Mix (67%, 33%)		≤2,0 ⁴	≤10	nn	19,0 - 23,0	7,5 - 8,7					
		Eiweiss0 + 1		≤2,0 ⁴	≤10	nn	12,4 - 16,8	8,5 - 10,0					
		Eiweiss2		≤2,0 ⁴	≤10	nn	13,5 - 16,0	5,7 - 7,0					
		Eiweiss E 270		≤2,0 ⁴	≤10	nn	12,0 - 15,0	7,0 - 9,0					
		Eiweiss0 33% Zucker		≤2,0 ⁴	≤10	nn	38,0 - 44,0	8,5 - 9,5					
		Eiweiss0 67% Zucker		≤2,0 ⁴	≤10	nn	65,0 - 70,0	7,8 - 9,5					
		Eigelb nature		≤2,0 ⁴	≤10	nn	39,0 - 46,0	6,1 - 7,5					
		Eigelb 8% Salz		≤2,0 ⁴	≤10	nn	46,5 - 51,0	5,8 - 6,5					
		Eigelb 9% & 11% Salz		≤2,0 ⁴	≤10	nn	48,0 - 52,0	5,8 - 6,5					
		Eigelb 9% & 11% Salz hitzestabil		≤2,0 ⁴	≤10	nn	48,0 - 52,0	5,4 - 6,2					
		Eigelb 33,3% Zucker		≤2,0 ⁴	≤10	nn	55,0 - 60,0	6,2 - 7,2					
		Eistreiche		≤2,0 ⁴	≤10	nn	27,0 - 32,0	7,0 - 8,0					
		Zopf-Eistreiche		≤2,0 ⁴	≤10	nn	30,0 - 36,0	6,8 - 7,8					
		Eistreiche GLANZ VE-MP		≤2,0 ⁴	≤10	nn	25,0 - 29,0	7,0 - 8,0					
		Eistreiche GLANZ VE-EG-MP		≤2,0 ⁴	≤10	nn	27,0 - 32,0	6,5 - 7,5					
		Eistreiche GLANZ VE-EW-MP		≤2,0 ⁴	≤10	nn	22,0 - 28,0	7,0 - 8,0					
		Eistreiche GLANZ WMP		≤2,0 ⁴	≤10	nn	22,5 - 26,0	7,0 - 8,0					
		Vollei-Pulver		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 95,5	8,0 - 9,5					
		Vollei-Pulver Pigment		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 95,0	7,0 - 9,5					
		Eiweiss-Pulver high gel		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 92,0	6,5-10,5					
		Eiweiss-Pulver high gel INSTANT		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 92,0	6,5-10,5					
		Eiweiss-Pulver high whip		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 92,0	5,5 - 8,0					
		Eiweiss-Pulver high whip INSTANT		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 92,0	6,0 - 6,5					
		Eigelb-Pulver hitzestabil		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 95,0	5,5 - 7,0					
		Vollei GustOvo		≤2,0 ⁴	≤10	nn	23,5 - 27,0	6,2 - 7,0					
		Eiweiss GustOvo		≤2,0 ⁴	≤10	nn	13,0 - 16,5	6,0 - 7,0					
		Eigelb GustOvo		≤2,0 ⁴	≤10	nn	38,0 - 44,0	5,8 - 6,4					
		Rührei GustOvo		≤2,0 ⁴	≤10	nn	20,5 - 26,0	6,2 - 7,0					
2021,25	240621.01	Vollei Bio EU 3,3% Salz (Nicht-Knospe) KAT		≤1,0 ²	≤10	nn	29,5	7,45	3,6%				