

Produktspezifikation Fisch

Datum: 25.06.2019		
1. Angaben zum Artikel:		
Artikel-Nr.:	17134066	
Produktbezeichnung:	Wolfsbarsch 300/400, 20% Glasur, 5 kg Karton, TK	
Verkehrsbezeichnung:	s.o.	
Lateinischer Name:	Dicentrachus labrax	
Produktbeschreibung:	Wolfsbarsch, roh, mit Haut, einzeln gefroren	
Nettogewicht:	4 kg/Beutel	
Glasur:	20%	
Zutatenverzeichnis:	Wolfsbarsch	
Die Zusammensetzung von Fischfilets ist vom Produzenten und von der Partie abhängig. Eine korrekte Zutatenliste finden Sie auf dem Etikett. Partispezifische Daten auf Anfrage.		
Für Fischerei-Erzeugnisse gemäß VO (EG) 2065/2001:		
<input type="checkbox"/> ... gefangen in...[Fanggebiet]		
<input type="checkbox"/> ... aus Binnenfischerei... [Herkunftsland]		
<input checked="" type="checkbox"/> ... aus Aquakultur/Off-Shore [Herkunftsland]	Aquakultur Türkei	
2. Allergene Zutaten bei Lebensmitteln nach LMIV Anlage II:		
	Enthalten?	Bemerkung (z.B. kann Spuren enthalten)
01 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
02 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
03 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
04 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Fisch
05 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
06 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
07 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
08 Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
09 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	



Produktspezifikation Fisch

10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂			
13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
3. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, etc.):			
keine			
4. Analysewerte:			
a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g			
Brennwert:	219 kJ / 100 kcal		
Fett:	15,9 g		
- davon ges. Fettsäuren:	7,14 g		
Kohlenhydrate:	0,99 g		
- davon Zucker:	0 g		
Eiweiß:	17,99 g		
Salz:	0 g		
Bei der Angabe handelt sich um durchschnittliche Nährwerte, wobei einzelne Proben innerhalb der empfohlenen Toleranzen gemäß Leitfaden für zuständige Behörden-Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften aus Dezember 2012 und nachfolgenden Änderungen abweichen können.			
b) Sensorische Daten			
Geruch:	arttypisch, frisch, frei von Fremd- und Fehlgeruch		
Aussehen:	weißes Fischfleisch		
Geschmack:	arttypisch, frisch, frei von Fremd- und Fehlgeschmack		
Konsistenz:	zartes Fischfleisch		
c) Chemisch-physikalische Kennwerte			
Histamin:	Max. 100 mg/kg		
Individuelle Schwankungen sind möglich.			
d) mikrobiologische Richt- und Warnwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM für Süßwasserfische (ganze Fische), 2010			
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	
Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 ⁶	/	
<i>Enterobacteriaceae</i>	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵	
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ¹	1 x 10 ²	
Pseudomonaden	1 x 10 ⁶	/	
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³	
<i>Salmonella</i>	/	Nicht nachweisbar in 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	/	1 x 10 ²	
5. Haltbarkeit nach Produktion:			
Mindesthaltbarkeitsdatum:	24 Monate		



Produktspezifikation Fisch

6. Verpackung:	
Packstoff:	Karton
Maße:	Variabel je nach Ursprung
Wir bestätigen, gemäß EU-Verordnung 1935/2004 und EU-Verordnung 10/2011 (nebst Ergänzung vom 05.02.2015), dass alle Verpackungen der gelieferten Lebensmittel den geltenden Vorschriften entsprechend und für ihren Verwendungszweck im Sinne des zu erwartenden Gebrauchs unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.	
7. Logistische Daten:	
Bruttogewicht Karton/Stück:	Variabel je nach Ursprung
Karton/Europalette:	Variabel je nach Ursprung
8. Transport- und Lagerbedingungen:	
Lager- und Transportbedingungen:	≤ -18°C
9. Angaben zur Rückverfolgbarkeit:	
Über das MHD und zusätzliche Aufzeichnungen während der Produktion ist die Rückverfolgbarkeit bis zu den eingesetzten Rohwaren gewährleistet.	
10. Angaben zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln bzw. Zutaten:	
Das Produkt enthält kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, das gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 kennzeichnungspflichtig ist.	
11. Ionisierende Strahlung:	
Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.	
12. Verzehrdeklarationshinweis:	
Ware vor dem Verzehr vollständig durchgaren. Nach dem Auftauen sofort zubereiten und konsumieren.	
13. Besondere Hinweise:	
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
14. Recht:	
Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die vorstehenden Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unsere Produkte zu werten. Die Spezifikation ist gültig bis auf Wiederruf oder Zusendung einer aktualisierten Version. Dieses Dokument ist per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.	

Bemerkung: Bei den Nährwertangaben darf nur der Salzgehalt (Natrium x 2,5) angegeben werden und nicht der Natriumgehalt.