

V4 - 20.07.17    erst.:    gepr.:    freig.:    entw.:

Seite 1 von 2



1. Produktbezeichnung	Westafrikanisches Tropenzungenfilet																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>cynoglossus cynoglossus</i> <i>cynoglossus senegalensis</i>																											
1.2 Statistische Warennummer	03048990																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Fischfilet, praktisch grätenfrei, roh, ohne Haut, 2-3 Stück gewickelt, tiefgefroren.																											
2. Ursprung	Atlantischer Ozean – FAO 34																											
2.1 produziert in	Senegal																											
2.2 Fangart	Kiemennetze und vergleichbare Netze																											
3. Sensorik																												
3.1 Aussehen	zwei bis drei Fischfilets in Folie gewickelt																											
3.2 Farbe	weiß bis rose-farbenes Fischfleisch																											
3.3 Geruch	arttypisch frisch und klar																											
3.4 Konsistenz	nach dem Auftauen fest und federnd																											
3.5 Geschmack	arttypisch, mild neutral, kein Fremdgeschmack																											
4. Deklaration	Auf Kartonetikett laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz																											
4.1 GTIN	Einzelpackung	Umkarton	Eigenmarke																									
	-/-	-/-	-/-																									
4.2 Siegel	-/-																											
5. Genusstauglichkeit	Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere des Lebensmittel- und Futtermittelrechts																											
5.1 Mikrobiologische Werte	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert (KbE/g)</th> <th>Warnwert (KbE/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe mesophile Koloniezahl</td> <td>1x10<sup>6</sup></td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10<sup>4</sup></td> <td>1x10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>1x10<sup>1</sup></td> <td>1x10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10<sup>6</sup></td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>---</td> <td>n.n. in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i>(b)</td> <td>---</td> <td>1x10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>					Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>6</sup>	---	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>	<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>	Pseudomonaden	1x10 <sup>6</sup>	---	Koagulase-positive Staphylokokken	---	---	Salmonella	---	n.n. in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 <sup>2</sup>
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																										
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>6</sup>	---																										
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>																										
<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>																										
Pseudomonaden	1x10 <sup>6</sup>	---																										
Koagulase-positive Staphylokokken	---	---																										
Salmonella	---	n.n. in 25 g																										
<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 <sup>2</sup>																										
5.2 Hinweise	Nicht für den Rohverzehr geeignet Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.																											
6. Verpackung	Produktverpackung	Transportverpackung																										
	PE-Beutel	Karton																										
6.1 Unbedenklichkeit	Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.																											
7. Gewicht	Stückgewicht	Nettofüllmenge	Kartongewicht	Palettenfaktor																								
	80 - 180 g	2 kg	12 kg	60																								
7.1 Glasur/Panade in %	5 %																											
8. Lagertemperatur	-18°C																											
8.1 Transporttemperatur	-18°C																											

