

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

Seite 1 von 2



1. Produktbezeichnung	Wildlachsfilet Portionen 160/180 g																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>oncorhynchus keta</i>																											
1.2 Statistische Warennummer	03048100																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Fischfilet Portionen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, IQF, glasiert, tiefgefroren																											
2. Ursprung	Nordostpazifik – FAO 67																											
2.1 produziert in	Niederlande																											
2.2 Fangart	Schleppnetze, Kiemennetze und vergleichbare Netze																											
3. Sensorik	Fischfiletportionen, gleichmäßig in Form u. Größe																											
3.1 Aussehen	rot, 11 - 13 (La Roche)																											
3.2 Farbe	arttypisch frisch und klar																											
3.3 Geruch	nach dem Auftauen fest und federnd																											
3.4 Konsistenz	arttypisch, mild neutral, kein Fremdgeschmack																											
3.5 Geschmack																												
4. Deklaration	Auf Kartonetikett laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz																											
4.1 GTIN	Einzelpackung -/-	Umkarton 4012505851526	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>1x10⁶</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10⁴</td> <td>1x10⁵</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>1x10⁴</td> <td>1x10²</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10⁶</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>1x10²</td> </tr> </tbody> </table>					Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁶	---	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵	<i>Escherichia coli</i>	1x10 ⁴	1x10 ²	Pseudomonaden	1x10 ⁶	---	Koagulase-positive Staphylokokken	---	---	Salmonella	---	n.n. in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 ²
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																										
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁶	---																										
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵																										
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ⁴	1x10 ²																										
Pseudomonaden	1x10 ⁶	---																										
Koagulase-positive Staphylokokken	---	---																										
Salmonella	---	n.n. in 25 g																										
<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 ²																										
5.2 Hinweise	Nicht zum Rohverzehr geeignet. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.																											
6. Verpackung	Produktverpackung Polybeutel	Transportverpackung 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 160 – 180 g	Nettofüllmenge 4 kg	Kartongewicht 5 kg	Palettenfaktor 120																								
7.1 Glasur in %	20																											
8. Lagertemperatur	-18°C																											
8.1 Transporttemperatur	-18°C																											

