

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

Seite 1 von 2



1. Produktbezeichnung	Doradenfilet 120 – 160 g																								
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>sparus aurata</i>																								
1.2 Statistische Warennummer	03048990																								
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Doradenfilet, mit Haut, roh, tiefgefroren, IQF																								
2. Ursprung	Türkei																								
2.1 produziert in	Niederlande																								
2.2 Fangart	Aquakultur																								
3. Sensorik	natürliches Fischfilet mit Haut																								
3.1 Aussehen	helles Fischfleisch, blaugraue Haut																								
3.2 Farbe	arttypisch, frisch und klar																								
3.3 Geruch	nach dem Auftauen fest und federnd																								
3.4 Konsistenz	arttypisch, ohne Fremdgeschmack																								
3.5 Geschmack																									
4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV auf Umkarton																								
4.1 GTIN	Einzelpackung	Umkarton	Eigenmarke																						
	-	4012505853025																							
4.2 Siegel	n.a.																								
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><i>Salmonella</i></td> <td></td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i>^U</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	---	<i>Salmonella</i>		n.n. in 25g	<i>Listeria monocytogenes</i> ^U		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	---																							
<i>Salmonella</i>		n.n. in 25g																							
<i>Listeria monocytogenes</i> ^U		1x10 ²																							
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 der VO (EG) 1935/2004 und der VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.																								
7. Gewicht	Stückgewicht	Nettofüllmenge	Kartongewicht	Palettenfaktor																					
	120 – 160 g	4 kg	5 kg	128																					
7.1 Glasur in %	20																								
8. Lagertemperatur	-18°C																								
8.1 Transporttemperatur	-18°C																								

