

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

Seite 1 von 2



| 1. Produktbezeichnung | Pazifisches Schollenfilet paniert 180-200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---------------------|---------------|----------------|--|-------------------|------------------|------------------------------|-------------------|-----|-----------------------------------|-------------------|-----|-------------------------|-------------------|-----|---------------|-----|-----|-----------------------------------|-------------------|-----|-------------------|-------------|-----|---|-------------------|-----|
| 1.1 Lateinische Bezeichnung | lepidopsetta bilineata / lepidopsetta polyxystra | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.2 Statistische Warennummer | 16041991 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.3 Angaben zum Zuschnitt | Schollenfilet, doppelt gelegt, ohne schwarze Haut, paniert, tiefgefroren | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Ursprung | Nordostpazifik (FAO 67) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 produziert in | Niederlande | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2 Fangart | Schleppnetze | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Sensorik | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 Aussehen | gleichmäßig panierte Fischfiletstücke | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2 Farbe | weißes Fischfleisch, goldgelbe Panade | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3 Geruch | arttypisch, frisch und klar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.4 Konsistenz | nach dem Auftauen zart und saftig | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.5 Geschmack | arttypisch nach Fisch und Panade | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Deklaration | Produktbezeichnung laut LMIV auf Umkarton | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1 GTIN | Einzelpackung | Umkarton | Eigenmarke | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | - | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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>1x10³</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>1x10¹</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>1x10⁵</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>n.n. in 25g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i>^{oj}</td> <td>1x10²</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> | | | | | Richtwert (KbE/g) | Warnwert (KbE/g) | Aerobe mesophile Koloniezahl | 1x10 ⁶ | --- | <i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C) | 1x10 ³ | --- | <i>Escherichia coli</i> | 1x10 ¹ | --- | Pseudomonaden | --- | --- | Koagulase-positive Staphylokokken | 1x10 ⁵ | --- | <i>Salmonella</i> | n.n. in 25g | --- | <i>Listeria monocytogenes</i> ^{oj} | 1x10 ² | --- |
| | Richtwert (KbE/g) | Warnwert (KbE/g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aerobe mesophile Koloniezahl | 1x10 ⁶ | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C) | 1x10 ³ | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> | 1x10 ¹ | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pseudomonaden | --- | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 1x10 ⁵ | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella</i> | n.n. in 25g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> ^{oj} | 1x10 ² | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.2 Hinweise | Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Das Produkt muss vor dem Verzehr gekocht, gegrillt, gebraten werden. Die Kerntemperatur muss auf 75°C vor dem Verzehr sein. Trotz sorgfältiger Entfernung der Gräten, können noch einige im Produkt verblieben sein. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. Verpackung | Produktverpackung | Transportverpackung | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | HDPE-Folie | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 180–200g | 5,0 kg | 5,0 kg | 112 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7.1 Glasur/Panade in % | 40 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. Lagertemperatur | -18°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8.1 Transporttemperatur | -18°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

9. Mindesthaltbarkeit Haltbarkeit ab Prod. 24 Monate Restlaufzeit ab Anlieferung 10 Monate

10. Los-Nummer Auf Kartonetikett angegeben

11. Veterinärkontrollnummern der Herstellungsbetriebe Auf Kartonetikett angegeben

12. Zutaten (nach QUID-Richtlinie) **Pazifisches Schollenfilet (60%), Stabilisator E451, Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Kurkuma, Paprika**

13. Gentechnik-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass das o.g. Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel kennzeichnungspflichtig ist. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens- u. Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

14. Allergene Inhaltsstoffe

| Allergene Inhaltsstoffe | enthalten | nicht enthalten |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Eier und Eierzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Fisch und Fischerzeugnisse | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja und Sojaerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Milch und Milcherzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Schalenfrüchte (Nüsse) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Senf und Senferzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Lupine und Lupinerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

15. Nährwerte

| | | | | |
|------------------------------|------|----|-----|------|
| Gesamtenergiegehalt pro 100g | 444 | kJ | 105 | kcal |
| Fett | 1,3 | g | | |
| -davon gesättigte Fettsäuren | 0,3 | g | | |
| Kohlenhydrate | 12,6 | g | | |
| -davon Zucker | 0,7 | g | | |
| Eiweiß | 10,4 | g | | |
| Salz | 0,5 | g | | |

Name : Michael Werhahn

Datum : 31.08.2017

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift : 

H.-P. Klughardt GmbH
 Treitaustrasse 22
 D-21107 Hamburg
 Tel. 040 - 411 107 - 0
 Fax. 040 - 411 107-99