




1. Produktbezeichnung	Regenbogenforelle 240/260 g																								
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>oncorhynchus mykiss</i>																								
1.2 Statistische Warennummer	03031490																								
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Ganze Regenbogenforellen mit Haut und Kopf, ohne Mittelgräte, ausgenommen und im Ganzen tiefgefroren, glasiert																								
2. Ursprung	Türkei																								
2.1 produziert in	Türkei																								
2.2 Fangart	Aquakultur																								
3. Sensorik	natürliche ganze Forelle, Bauch geöffnet, ausgenommen																								
3.1 Aussehen	arteigene, frische Fischfleischfarbe																								
3.2 Farbe	arttypisch, frisch und klar																								
3.3 Geruch	nach dem Auftauen fest und federnd																								
3.4 Konsistenz	arttypisch nach Fisch																								
3.5 Geschmack																									
4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV auf Umkarton																								
4.1 GTIN	Einzelpackung	Umkarton	Eigenmarke																						
	-	4012505853209																							
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>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><i>Salmonella</i></td> <td></td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i><sup>U</sup></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>	---	<i>Salmonella</i>		n.n. in 25g	<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>U</sup>		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>	---																							
<i>Salmonella</i>		n.n. in 25g																							
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>U</sup>		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																							
	PA/PE-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																					
	240/260 g	4,5 kg	5,0 kg	120																					
7.1 Glasur in %	10																								
8. Lagertemperatur	-18°C																								
8.1 Transporttemperatur	-18°C																								

9. Mindesthaltbarkeit Haltbarkeit ab Prod. 18 Monate Restlaufzeit ab Anlieferung 10 Monate

10. Los-Nummer Auf Kartonetikett angegeben

11. Veterinärkontrollnummern der Herstellungsbetriebe Auf Kartonetikett angegeben

12. Zutaten **Forelle**

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

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g	<input type="text"/>	kJ	<input type="text"/>	kcal
Fett	<input type="text"/>	g		
-davon gesättigte Fettsäuren	<input type="text"/>	g		
Kohlenhydrate	<input type="text"/>	g		
-davon Zucker	<input type="text"/>	g		
Eiweiß	<input type="text"/>	g		
Salz	<input type="text"/>	g		

Name : Michael Werhahn

Datum : 15.12.2017

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift : 

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