

ARTIKEL - DATENBLATT



RARI Food International GmbH
Hovestr. 72, D-20539 Hamburg

Version Nr.	2		
Angelegt am:	29.05.2015	durch:	Schneevogt
Geändert am:	09.05.2016	durch:	Loboda
Freigegeben am:	09.05.2016	durch:	Neuerburg
Gedruckt am:	19.05.2016	durch:	Loboda

Artikel Nummer 65133 GTIN 4045395691330 Produkt Bezeichnung	Seelachsfilet 454g-900g, 16-32oz, interleaved tiefgefroren
---	--

Produkt Name	Seelachsfilet
--------------	---------------

Lateinische Bezeichnung der Spezies	<i>pollachius virens</i>
-------------------------------------	--------------------------

Marke	LASCHORI	TOPSEA	

Zertifizierung	MSC	ASC	BIO	QS	GIG.A.P.	Ohne

Zertifikat Nummer	
-------------------	--

PRODUKTION

Produzent	
-----------	--

Zertifizierung	IFS	BRC	ISO 9001	ISO22000	ISO 14000	GlobalG.A.P.

Zertifikat Nummer	
-------------------	--

Ursprungsland	Deutschland, Norwegen, Polen, Frörer
---------------	--------------------------------------

Produktionsstätte	
-------------------	--

Gewässer	Nordostatlantik FAO 27 Island
----------	-------------------------------

Tierart	Köhler
---------	--------

EU-Zulassungsnummer (VO (EG) Nr. 853/2004):	
---	--

PRODUKTANGABEN

Verkehrsbezeichnung	Seelachsfilet
----------------------------	---------------

Stückgröße	454g-900g
------------	-----------

Glasure %	netto
-----------	-------

Zolltarif Nummer / TARIC	0304730000
---------------------------------	------------

Zollsatz Präferenz in %	mit		ohne	x
-------------------------	-----	--	------	---

Intrastat. -Nummer	
--------------------	--

Intrastat. -Nummer	
--------------------	--

Intrastat. -Nummer	
--------------------	--

Intrastat. -Nummer	
--------------------	--

Produktionsmethode:

Seefisch ("gefangen in")

X

Fisch aus Seen,
Flüssen, oder
Bächen ("aus
Binnenfischerei")

Fisch aus
Zuchtanlagen
("aus
Aquakultur")

Nähere Beschreibung (z.Bsp. Grundschieppnetz, pelagisches Schlepp-netz, Langleine, Treibnetz, Baumkurre):

Grundscherbrettnetze (Schleppnetze)

Mindesthaltbarkeit	Kühlschrank: 1 Tag / *-Fach: 2-Tage / **-Fach: 14 Tage / *** siehe MHD
--------------------	--

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate nach Produktion
----------------------------------	---------------------------

Garantierte Restlaufzeit	siehe MHD
---------------------------------	-----------

Transport-/Lagerbedingungen	bei mindestens -18°C
-----------------------------	----------------------

Tracking Code (Los-,Art-,Teich- u.Prod.Datum)

Google Maps Area Koordinaten

Chargen- / Loskennzeichnung (Format):

[illegible]

Kennzeichnungs-
pflichtige
Zusatzstoffe
gemäß VO (EG)
1333/2008 (ab
6/13) (auch zur
Behandlung der
Rohware):

Phosphat	Ja	x	Nein	
Citrate	Ja		Nein	
MTR 79	Ja		Nein	
Andere Zutaten				

Beschreibung der Behandlungsart und -dauer [min] der Rohware mit den o.g. Zusatzstoffen:

--

Besondere Kennzeichnung nötig (z. B. Warnhinweis bei Buttermakrele gemäß VO (EG) Nr. 853/2004):

--

Ionisierende Strahlung:

Das Produkt oder seine Zutaten werden mit ionisierenden Strahlen behandelt

Ja		Nein	x
----	--	------	---

Nanotechnologie:

Bei der Herstellung, Behandlung, be- und Verarbeitung des Erzeugnisses und seiner Verpackung wird Nanotechnologie angewandt.

Ja		Nein	x
----	--	------	---

Metalldetektor

Röntgenerät

Sieb

andere

--

--

--

--

Produktionsstufe:

(Rohware, Endprodukt etc.)

Endprodukt

Bemerkung

--

Sensorik

Aussehen weißes Filet, auf einer Seite rosafarbenes Fleisch

Geschmack

Geruch arttypisch, ohne Abweichungen

Konsistenz fest

Fertigungsgrad

Roh	x
-----	---

Vorgegart

Durchgegart

Verzehrfertig

--

Allergene	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide u.- Erzeugnisse:		x	
Krebstiere und Krebstier Erzeugnisse:		x	
Eier und Eier Erzeugnisse:		x	
Fisch und Fisch Erzeugnisse:	x		
Erdnüsse und Erdnuss Erzeugnisse:		x	
Soja und Erzeugnisse:		x	
Milch und Milch Erzeugnisse inkl. Lactose:		x	
Schalenfrüchte und Erzeugnisse:		x	
Sellerie und Sellerie Erzeugnisse:		x	
Senf und Senf Erzeugnisse:		x	
Sesamsamen und Sesam Erzeugnisse:		x	
Lupinen und Lupinen Erzeugnisse:		x	
Weichtiere Erzeugnisse:		x	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mq/kg:		x	

ALBA - Liste

LEDA Code	GS1 Code	Allergen		Rezept mit (M)	Rezept ohne (Z)	Kann enthalten (und Rezept ohne (K)	Un- bekannt (O)
		Rechtliche Allergene					
1.1	UW	Weizen					
1.2	NR	Roggen					
1.3	GB	Gerste					
1.4	GO	Hafer					
1.5	GS	Dinkel					
1.6	GK	Kamut					
1	AW	Gluten					
2.0	AC	Krebstiere					
3.0	AE	Ei					
4.0	AF	Fische		x			
5.0	AP	Erdnüsse					
6.0	AY	Soja					
7.0	AM	Milch					
8.1	SA	Mandeln					
8.2	SH	Haselnüsse					
8.3	SW	Walnüsse					
8.4	SC	Cashewnüsse					
8.5	SP	Pekannüsse					
8.6	SR	Paranüsse					
8.7	ST	Pistazien					
8.8	SM	Macadamianüsse / Queenslandnüsse					
8	An	Nüsse (Schalenfrüchte)					
9.0	BC	Sellerie					
10.0	BM	Senf					
11.0	AS	Sesamsamen					
12.0	AU	Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2					
13.0	NL	Lupinen					
14.0	UM	Weichtiere					
		Zusätzliche Allergene					
20.0	ML	Laktose					
21.0	NC	Kakao					
22.0	MG	Glutamat (E620-E625)					
23.0	MK	Huhn					
24.0	NK	Koriander					
25.0	NM	Mais					
26.0	NP	Hülsenfrüchte					
27.0	MC	Rindfleisch					
28.0	MP	Schweinefleisch					
29.0	NW	Karotten					

Kennzeichnungspflichtige GVOs

Der Artikel ist frei von Kennzeichnungspflichtigen GVO's entsprechend der EU-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.



Wir bestätigen den o. a. Punkt nicht



Zutreffendes bitte ankreuzen

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM werden eingehalten.

(http://www.dghm.org/linkerbereich/mitgliedschaftueberdiedghm/ueber-die-dghm/m_325)

Ja

Nein

Bitte reichen Sie Ihre Richt- und Warnwerte ein.

Richtwerte KbE/g

Grenzwert KbE/g

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	5,0x10 ⁵	
Coliforme Keime:		
Hefen:		
Schimmel:		
E. Coli:	1,0x10 ¹	1,0x10 ²
Staphylokokken		
Enterobacteriaceae:	1,0x10 ⁴	1,0x10 ⁵
Salmonellen		n.n./25g
Listerien		1,0x10 ²
Pseudomonas	1,0x10 ⁶	
pH-Wert		
AW-Wert		

NÄHRWERTE - ANLEITUNGEN - REZEPTE

Durchschnittliche Nährwerte per 100g

Brennwert	344 kJ
	81 kcal
Fett	0,9 g
davon ges. Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	18,3 g
Salz	0,2 g

*Nährwerte beziehen sich auf aufgetaute Artikel

Ausschließlich für Eigenmarken - Artikel: Vereinbarung zum Nachweis der Tierart

Bei einer Artikelneuanstellung oder Lieferantenwechsel hat der Lieferant einen aktuellen Tierartentest zum Nachweis der deklarierten Spezies zu übermitteln. Dieser Test ist unaufgefordert alle 2 Jahre zu wiederholen. Das Ergebnis ist an RARI / LENK zu übermitteln.

Stellt der Lieferant diese Informationen nicht zur Verfügung behält sich RARI / LENK vor die Bestandware des Artikels zu prüfen. Die Untersuchungskosten werden in diesem Fall dem Lieferanten in Rechnung gestellt, inkl. eventuell vorhandener weiterer Kosten.

Bei einem von der vorliegenden Spezifikation abweichenden Befund wird der oben genannte Stichprobenumfang durch RARI / LENK erhöht

Untersuchungsbefund liegt der Spezifikation bei:

Ja

Nein

Auftau-
anleitung

Entnehmen Sie die gewünschte Anzahl vom Produkt aus dem Beutel und legen Sie dieses über Nacht in den Kühlschrank. Zum Schnell-Auftauen legen Sie die Filets in einem Beutel für ca. 20 Minuten in Wasser mit Raumtemperatur.

Rezept

Unsere Rezeptideen im Internet:

Kommen Sie auf unsere Internetseite und lassen Sie sich von unseren Rezeptideen inspirieren.

www.rari.de

www.topsea.de

PRIMÄR - VERPACKUNG (VE)
Einhaltung der Bestimmungen der VO (EG) 10/2011

Verpackung	Beutel	Falt-Schachtel	Karton	Bulk	andere
			X		
Number of colours					

Folienaufbau	PA/PE	OPA/PP	PETP/PE/E VOH/PE	A-PET/PE	PS/EVOH/ PE	PP/EVO/PP
Reiterkarte						

Verpackung	Tara Gewicht in g/je Verpackung	Wandstärke µm

Reiterkarte	Gewicht in g / je Reiter	Stärke µm

Abfüllgewicht in Gramm	Glasur in %	Abtropfgewicht in Gramm
9000		

Stück je Verpackung:	ca. 7 bis 15
----------------------	--------------

Maße Verpackung in mm	Höhe	Länge	Breite

Etikett entspricht den Vorgaben der Lebensmittel-Informationsverordnung EU-Vo. Nr. 1169/2011			
Ja	x	Nein	

SEKUNDÄR VERPACKUNG (UMKARTON (COLIS))

Bedruckter Umkarton?	Farben Anzahl

Maße Umkarton in mm	Höhe	Länge	Breite

Karton	Tara Gewicht in g / je Karton	Wandstärke µm / Welle

Anzahl Verpackungen im Umkarton (Colis)	3
---	----------

EURO - Palette		HI - Palette		Industrie Palette	
-------------------	--	-----------------	--	----------------------	--

Palettenmaß gepackt	Ja	Nein
---------------------	----	------

Anzahl Colis / Lage	
---------------------	--

Anzahl Colis / Palette	
------------------------	--

Paletten Höhe in cm (inkl. Holz 15 cm)	Paletten Maße (B x T) in cm

Verpackung (Primär) EAN	
Umkarton (Sekundär) EAN	4045395651334
Paletten EAN	

Die Informationen stammen von unseren Lieferanten bzw. den Herstellern der Artikel.
Bei Abweichungen, z.B. wegen Rezepturänderungen oder Wechsel des Lieferanten,
gilt das Etikett auf der Ware.

PACKSHOT

