



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

Seite 1 von 2



1. Produktbezeichnung	Pazifische Kabeljau Loin Filet 140/160g																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	gadus macrocephalus																											
1.2 Statistische Warennummer	03047110																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Pazifische Kabeljau Loin Filet, roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, IQF tiefgefroren																											
																												
2. Ursprung	Nordostpazifik – FAO 67																											
2.1 produziert in	China																											
2.2 Fangart	Schleppnetze																											
3. Sensorik																												
3.1 Aussehen	weißes Fischfleisch aus dem Rücken																											
3.2 Farbe	weißes Fischfleisch, mit leichtem rose farbenen Spiegel																											
3.3 Geruch	arttypisch frisch und klar																											
3.4 Konsistenz	nach dem Auftauen fest und federnd																											
3.5 Geschmack	mild aromatisch, kein Fremdgeschmack																											
4. Deklaration	Auf Kartonetikett laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz																											
4.1 GTIN	Einzelpackung -/-	Umkarton -/-	Eigenmarke -/-																									
4.2 Siegel																												
5. Genusstauglichkeit	Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere des Lebensmittel- und Futtermittelrechts																											
5.1 Mikrobiologische Werte	<table><tr><th></th><th>Richtwert (KbE/g)</th><th>Warnwert (KbE/g)</th></tr><tr><td>Aerobe mesophile Koloniezahl</td><td>1x10^6</td><td>---</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae (30 °C)</td><td>1x10^4</td><td>1x10^5</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>1x10^1</td><td>1x10^2</td></tr><tr><td>Pseudomonaden</td><td>1x10^6</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>Listeria monocytogenesb)</td><td>---</td><td>1x10^2</td></tr></table>					Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10^6	---	Enterobacteriaceae (30 °C)	1x10^4	1x10^5	Escherichia coli	1x10^1	1x10^2	Pseudomonaden	1x10^6	---	Koagulase-positive Staphylokokken	---	---	Salmonella	---	n.n. in 25 g	Listeria monocytogenesb)	---	1x10^2
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																										
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10^6	---																										
Enterobacteriaceae (30 °C)	1x10^4	1x10^5																										
Escherichia coli	1x10^1	1x10^2																										
Pseudomonaden	1x10^6	---																										
Koagulase-positive Staphylokokken	---	---																										
Salmonella	---	n.n. in 25 g																										
Listeria monocytogenesb)	---	1x10^2																										
5.2 Hinweise	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.																											
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 140–160 g	Nettofüllmenge 4 kg	Kartongewicht 5 kg	Palettenfaktor 120																								
7.1 Glasur in %	20																											
8. Lagertemperatur	-18°C																											
8.1 Transporttemperatur	-18°C																											

9. Mindesthaltbarkeit	Haltbarkeit ab Prod. 24 Monate	Restlaufzeit ab Anlieferung 12 Monate
10. Los-Nummer	Auf Kartonetikett angegeben.	
11. Veterinärkontrollnummern	Auf Kartonetikett angegeben.	
12. Zutaten	KABELJAUFILET (100%)	

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 Lupinerzeugnisse	<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 ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g		kJ		kcal
Fett		g		
-davon gesättigte Fettsäuren		g		
Kohlenhydrate		g		
-davon Zucker		g		
Eiweiß		g		
Salz		g		

Name : Michael Werhahn

Datum : 19.01.2024

Funktion : Qualitätsmanagement

H.-P. Klughardt GmbH
Am Altenwerder Kirchhof 4
D-21129 Hamburg
Tel: 047 - 41 11 07 0
info@hpk.hamburg