

Produktspezifikation

Datum 28.11.2014 Artikel-Nr. RBF1802002005

1. Allgemein

EU-Zulassungsnr.: 3700/2499 und andere

Zolltarifnummer/Intrastat-Warennummer:

0	3	0	4	8	9	2	9
---	---	---	---	---	---	---	---

Verkehrsbezeichnung/Handelsname (nach deutschem Fisch-Etikettierungsgesetz)

TK Rotbarschfilet (Sebastes alutus) 180-200 g, ohne Haut, 5 kg Karton, tiefgefroren

Produktbeschreibung

TK Rotbarschfilet (Sebastes alutus) 180-200 g, ohne Haut, 20% Glasur, 5 kg Karton, tiefgefroren

Ursprungsland / Herkunftsort: USA und China

Lateinische Bezeichnung / Fanggebiet (ggf. Sub-Fanggebiet) / Fanggerätekategorie:

Sebastes alutus / FAO 61 und 67 / Schleppnetze - Ruckleinen

Restlaufzeit ab Produktion: mindestens 540 Tage Lagerbedingungen: -18 °C

Restlaufzeit ab Anlieferung: mindestens 360 Tage

Temperatur bei Anlieferung:

<input type="checkbox"/>	0 - 2 °C	z. B. Frischfisch
<input type="checkbox"/>	2 - 7 °C	z. B. Räucherfisch & Marinanden
<input checked="" type="checkbox"/>	- 18 °C	z. B. TK-Ware

Produktspezifikation

Datum 28.11.2014 Artikel-Nr. RBF1802002005

2. Gebinde

Gewichte	Bruttogewicht	Nettogewicht	Abtropfgewicht	Packmittel	Packstoff
Gebinde:	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
Umkarton:	<u>5.320 g</u>	<u>5.000 g</u>	<u>4.000 g</u>	<u>Karton</u>	<u>Pappe</u>

Stückgewicht mit Glasur: 180-200 g Paletteninhalt: 120 Colli Gebinde pro Lage: 8 Colli

Stückgewicht ohne Glasur: 140-160 g Palettenhöhe in cm (incl. Palette): ca. 200 cm

Bestellart/ - einheit (Beispiel: Karton 6 Packungen à 10 Stück à 150g)

1 Karton á 5 kg

Abmessungen / EAN	Länge (in mm)	Breite (in mm)	Höhe (in mm)	EAN
Gebinde:	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
Umkarton:	<u>390</u>	<u>290</u>	<u>120</u>	<u>4260328910627</u>

Preisauszeichnung auf der Ware (nur bei SB-Fisch): Ja Nein

3. Allergenkennzeichnung / Zutaten

Kennzeichnung von Allergenen:	Ja, enthalten	Kann Spuren enthalten	Nein nicht enthalten
Glutenhaltige Getreide			Nein
Krebstiere/Erzeugnisse			Nein
Eier/Erzeugnisse			Nein
Fische/Erzeugnisse	Ja, enthalten		
Erdnüsse/Erzeugnisse			Nein
Sojabohnen/Erzeugnissen			Nein
Milch/Erzeugnisse			Nein
Schalenfrüchte/Erzeugnisse			Nein
Sellerie/Erzeugnisse			Nein
Senf/Erzeugnisse			Nein
Sesamsamen/Erzeugnisse			Nein
Schwefeldioxid, Sulphite>10mg/KG			Nein
Lupinen/Erzeugnisse			Nein
Weichtiere/Erzeugnisse			Nein

Produktspezifikation

Datum 28.11.2014

Artikel-Nr.

RBF1802002005

Zutaten (laut Lebensmittelkennzeichnungsverordnung) (inkl. Quid, **Allergen** und Zusatzstoffe):

Rotbarschfilet (90 %), Wasser, E 451

Zusatzstoffe:

- | | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 1 mit Farbstoff | <input type="checkbox"/> | 13 enthält eine Phenylalaninquelle(zusätzlich zur Angabe "mit Süßungsmittel") |
| <input type="checkbox"/> | 2 konserviert | <input type="checkbox"/> | 14 "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken" (zusätzlich zur Angabe "mit Süßungsmittel") |
| <input type="checkbox"/> | 3 mit Antioxidationsmittel | <input type="checkbox"/> | 15 "unter Schutzatmosphäre verpackt" |
| <input type="checkbox"/> | 4 mit Geschmacksverstärker | <input type="checkbox"/> | 16 Koffeinhaltig |
| <input type="checkbox"/> | 5 geschwefelt | <input type="checkbox"/> | 17 Chininhaltig |
| <input type="checkbox"/> | 6 geschwärzt | <input type="checkbox"/> | 18 mit Milcheiweiß |
| <input type="checkbox"/> | 7 gewachst | <input type="checkbox"/> | 20 mit Taurin |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 8 mit Phosphat | <input type="checkbox"/> | 21 mit Azo Farbstoffen |
| <input type="checkbox"/> | 9 mit Süßungsmittel | <input type="checkbox"/> | 22 mit Sauerstoff, unter Hochdruck – farbstabilisierend |
| <input type="checkbox"/> | 10 mit Süßungsmitteln | <input type="checkbox"/> | 99 keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe |
| <input type="checkbox"/> | 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | | |
| <input type="checkbox"/> | 12 nur bei Tafelsüße zusätzlich zur Angabe"mit Süßungsmittel".
"auf einer >Grundlage von ..." | | |

4. Zubereitung

Geräteverwendung:

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 50 Konvektomat / Kombidämpfer | <input checked="" type="checkbox"/> | 56 Kochen / Dampfkochtopf |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 51 Mikrowelle | <input checked="" type="checkbox"/> | 57 Grill |
| <input type="checkbox"/> | 52 WOK | <input type="checkbox"/> | 58 Steamer |
| <input type="checkbox"/> | 53 Friteuse | <input type="checkbox"/> | 59 Wasserbad / au bain-marie |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 54 Backofen | <input type="checkbox"/> | 60 Gärschrank |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 55 Pfanne / Kippbratpfanne | <input type="checkbox"/> | 61 Induktion |

Zubereitungshinweis /-empfehlung:

Produktspezifikation

Datum 28.11.2014

Artikel-Nr.

RBF1802002005

5. Nährwerte (bezogen auf 100 g)

Nährwert Kcal	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> , <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	Kohlenhydrate (g)	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> , <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>
Nährwert KJ	<input type="text" value="5"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> , <input type="text" value="6"/> <input type="text" value="0"/>	davon Zucker (g)	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> , <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>
Fettgehalt (g)	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> , <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	Ballaststoffe (g)	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> , <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>
davon gesättigte Fettsäuren (g)	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="5"/> , <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	Eiweißgehalt (g)	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="4"/> , <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>
		Salz	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> , <input type="text" value="9"/> <input type="text" value="0"/>

6. Mikrobiologische Daten:

Aerobe Gesamtkeimzahl	< 1.000.000	KBE/g
Enterobacteriaceae	< 10.000	KBE/g
Hefen	< 10.000	KBE/g
Schimmelpilze	< 10.000	KBE/g
E.coli	< 1.000	KBE/g
Salmonellen	0	KBE/25 g
Listeria monocytogenes	0	KBE/25 g

7. Sonstiges

Produkt geeignet für Ernährung von Patienten mit den Krankheitsbildern:

	Ja	Nein
Adipositas / Reduktionskost		
Bluthochdruck / natriumarm		
Demenz		
Diabetes melitus, Diabetikerprodukte		
Fettstoffwechselstörungen		
Kau- und Schluckstörungen		
Laktoseintoleranz/ milchzuckerfrei		
Mangelernährung		
Produkte ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe		
Vegetarische Ernährung		
Zöliakie/glutenfrei		
Vegan		
ohne Alkoholgehalt/ ohne alkoholische Zutaten		
ungeeignet bei ...		

Produktspezifikation

Datum 28.11.2014

Artikel-Nr.

RBF1802002005

8. Spezifikationserganzung

Der Lieferant garantiert, dass dieses Produkt nach aktuellem Wissen den gesetzlichen Anforderungen der EU entspricht und für den menschlichen Verzehr unbedenklich ist.

Der Lieferant verpflichtet sich, die Ware nach o. g. Spezifikation zu liefern.

Der Lieferant sichert zu, dass die Ware ordnungsgemäß eingewogen ist, d.h. die Fischeinwaage muss bei Anlieferung mindestens dem deklarierten Gewicht entsprechen.

ausgefüllt von (in Druckbuchstaben): Bertin Sterk

Für Rückfragen

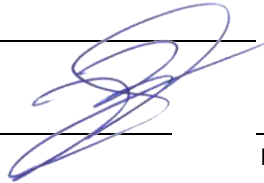
Telefonnummer: +49 491 45 45 80 45

E-Mail-Adresse: gmbh@sterkfish.de

28.11.2014

Datum

Unterschrift



Firmenstempel

