



**Spezifikation
MSC Wildlachsfilet**

erstellt : (Datum, Unterschrift)	geprüft / freigegeben : (Datum, Unterschrift Geschäftsführung)
18.09.2019 Gisela Willhoeft	18.09.2019 Beate Krull, Gerfried Meyer

Warenspezifikation

Warenbezeichnung: MSC Wildlachsfilet-Portionen 140-160 g, praktisch grätenfrei, Farbe 13 +
Artikel-Nr.: 95022
EAN: 4029662950221

Artikelbeschreibung: MSC Wildlachsfilet-Portionen, ohne Haut (deep skinned) ca. 2 cm Fettstreifen, praktisch grätenfrei, einzeln gefroren, roh, 140-160 g per Stück, gemischter Zuschnitt (Center und Tails) im natürlichen Verhältnis

Fleischfarbe: 13 +

Zutaten: MSC Wildlachsfilet (lat. Bez.: *Oncorhynchus keta*), Trinkwasser (Glasure)

Fanggebiet: Pazifik FAO 67

Fangmethode: Reusen und Fallen

Herkunft: China

Allergene: Fisch

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: keine

Nährwerte von 100 g (mittlere Gehalte und Schwankungsbreite):

Energiewert in KJ: 739
Kcal: 177
Fett: 10,10 g
davon gesättigte Fettsäuren: 2,40 g
Kohlenhydrate: 0,00 g
davon Zucker: 0,00 g
Ballaststoffe: 0,00 g
Eiweiß: 20,30 g
Kochsalz: 0,10 g



Einzelgewicht/Stück per Karton: 140-160 g per Stück, 31-36 Stück per Karton

Nettogewicht/Karton: 5.000 g

Abtropfgewicht: 4.000 g

Schutzglasur: max. 20 %

MHD ab Herstellung: 24 Monate

Restlaufzeit: 10 Monate

Zubereitung: Auftauen, säubern, säuern und würzen. Zum Rohverzehr nicht geeignet.

Geeignet zum: Backen und Braten (als Filet in der Pfanne oder Fritteuse, Bratbeutel/Bratrohr)
Dünsten in feuerfester Form oder Folie
Grillen
Kochen
Konvektomat geeignet

VERTEILER : EDV (Qualitätssicherungsdaten), 1WorldSync-Stammdatenpool



**Spezifikation
MSC Wildlachsfilet**

Chemisch/physikalische Daten-bakteriologische Grenzwerte

TVB-N	:	max. 35 mg/100g
Aerobe GKZ:		max. 500.000 KBE /g
Enterobacteriaceen:		max. 1.000 KBE /g
Staph. aureus :		max. 1.000 KBE /g
Escherichia coli:		max. 100 KBE /g
Salmonellen:		negativ in 25 g
Listeria monocytogenes:		negativ in 25 g
ph-Wert:		< 7,0

Verpackung:	Karton a 5 Kg	Kartonmaße: L 370mm x B 270mm x H 120mm
Karton je Lage:	8	
Lagen per Palette:	15	

Aufbewahrung/Lagerung: bei mindestens -18°C bis -25°C, im Kühlschrank 1 Tag, im Kühlfach 5 Tage.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Nur im durchgegartem Zustand verzehren.

GVO: Dieses Lebensmittel enthält nach der Verordnung VO(EG) Nr. 1829/2003 und VO(EG) Nr. 1830/2003 keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. wird aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt. Das Lebensmittel unterliegt nicht der Novel Food VO.

Herstellung: Gefangen, ausgenommen, filetiert, portioniert, gefroren, glasiert, verpackt in PE Beutel und Pappkarton

Dieses Lebensmittel entspricht den europäischen und nationalen Vorschriften in ihrer jeweils gültigen Fassung.

Informationen über die Intoleranz werden im guten Glauben und nach bestem Wissen zusammengestellt und basieren auf Informationen, die wir von unseren Lieferanten empfangen haben. Obwohl alle möglichen Maßnahmen getroffen wurden beim Zustandekommen dieser Daten, kann es nicht als „frei von“ Garantie betrachtet werden wegen möglicher Kreuzkontaminationen, die wir nicht unter Kontrolle haben.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig