

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

Seite 1 von 2



1. Produktbezeichnung	Zuchtlachsfilet Portionen mit Wasser																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>salmo salar</i>																											
1.2 Statistische Warennummer	03048100																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Fischfiletportionen, praktisch grätenfrei, tiefgefroren, vakuumiert																											
2. Ursprung	Norwegen																											
2.1 produziert in	Polen																											
2.2 Fangart	Aquakultur																											
3. Sensorik	Stücke vom Fischfilet, ohne Haut																											
3.1 Aussehen	rot, 13 + (La Roche)																											
3.2 Farbe	arttypisch frisch und klar																											
3.3 Geruch	nach dem Auftauen fest und federnd																											
3.4 Konsistenz	arttypisch, mild neutral, kein Fremdgeschmack																											
3.5 Geschmack																												
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 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>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>---</td> <td>n.n. in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i>(b)</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>	---	Koagulase-positive Staphylokokken	---	---	<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	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>	---																										
Koagulase-positive Staphylokokken	---	---																										
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g																										
<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 <sup>2</sup>																										
5.2 Hinweise	Nicht zum Rohverzehr geeignet. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.																											
6. Verpackung	Produktverpackung PEHD-Beutel	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 ca. 150 g	Nettofüllmenge 3 kg (20 x 150g)	Kartongewicht 3 kg	Palettenfaktor 126																								
7.1 Glasur/Panade in %	-/-																											
8. Lagertemperatur	-18°C																											
8.1 Transporttemperatur	-18°C																											

