

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


Seite 1 von 2



|                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. Produktbezeichnung        | Zuchtlachsfilet Portionen mit Wasser, 200 g                                    |
| 1.1 Lateinische Bezeichnung  | <i>salmo salar</i>   |
| 1.2 Statistische Warennummer | 03048100   |
| 1.3 Angaben zum Zuschnitt    | Lachsfiletportionen, praktisch grätenfrei, ohne Haut, tiefgefroren, vakuumiert |

|                   |            |
|-------------------|------------|
| 2. Ursprung       | Norwegen   |
| 2.1 produziert in | Polen      |
| 2.2 Fangart       | Aquakultur |

|                |   |
|----------------|---|
| 3. Sensorik    |   |
| 3.1 Aussehen   | Stücke vom Fischfilet, ohne Haut              |
| 3.2 Farbe      | rot, 12 - 13 + (La Roche)                     |
| 3.3 Geruch     | arttypisch frisch und klar                    |
| 3.4 Konsistenz | nach dem Auftauen fest und federnd            |
| 3.5 Geschmack  | arttypisch, mild neutral, kein Fremdgeschmack |

|                |   |                           |  |
|----------------|---|---------------------------|--|
| 4. Deklaration | Auf Kartonetikett laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz |                           |  |
| 4.1 GTIN       | Einzelpackung<br>-/-                                    | Umkarton<br>4012505851540 | Eigenmarke<br> |
| 4.2 Siegel     | -/-   |                           |  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| 5. Genusstauglichkeit | Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere des Lebensmittel- und Futtermittelrechts |
|-----------------------|--|

|                            |                                   |                          |                         |
|----------------------------|-----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 5.1 Mikrobiologische Werte |                                   | <b>Richtwert (KbE/g)</b> | <b>Warnwert (KbE/g)</b> |
|                            | 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>4</sup>        | 1x10 <sup>2</sup>       |
|                            | Pseudomonaden                     | 1x10 <sup>6</sup>        | ---                     |
|                            | Koagulase-positive Staphylokokken | ---                      | ---                     |
|                            | Salmonella                        | ---                      | n.n. in 25 g            |
|                            | <i>Listeria monocytogenes</i> (b) | ---                      | 1x10 <sup>2</sup>       |

|              |  |
|--------------|--|
| 5.2 Hinweise | Nicht zum Rohverzehr geeignet.<br>Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.<br>Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
|--------------|--|

|                      |  |                               |
|----------------------|--|-------------------------------|
| 6. Verpackung        | Produktverpackung<br>PE-Vac.-Beutel  | Transportverpackung<br>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<br>ca. 200 g | Nettofüllmenge<br>3 kg (15 x 200g) | Kartongewicht<br>3 kg | Palettenfaktor<br>126 |
| 7.1 Glasur/Panade in % | -/-                       |                                    |                       |                       |

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 8. Lagertemperatur      | -18°C |
| 8.1 Transporttemperatur | -18°C |

