1. Produktbezeichnung	Seesaibling 200/400g
1.1 Lateinische Bezeichnung	*salvelinus alpinus*
1.2 Statistische Warennummer	03035310
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Seesaiblingfilet, mit Haut, roh, IQF tiefgefroren, Stehgräten entfernt, „PBO out“.

2. Ursprung	Island
2.1 produziert in	Island
2.2 Fangart	Aquakultur

3. Sensorik	
3.1 Aussehen	Fischfiletseiten mit Haut
3.2 Farbe	silbrige Haut, oranges Fischfleisch
3.3 Geruch	arttypisch, frisch und klar
3.4 Konsistenz	nach dem Auftauen fest und federnd
3.5 Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV auf Umkarton		
4.1 GTIN	Einzelpackung -	Umkarton 4012505853537	Eigenmarke PUCO
4.2 Siegel	n.a.		

5. Genusstauglichkeit

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

5.1 Mikrobiologische Werte

	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 25g
Listeria monocytogenes [b)]	---	1x10^2

5.2 Hinweise

Nicht für den Rohverzehr geeignet. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

6. Verpackung	Produktverpackung HDPE-Polybeutel	Transportverpackung Karton

6.1 Unbedenklichkeit

Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß der VO (EG) 1935/2004 und der VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.

7. Gewicht	Stückgewicht 200-400g	Nettofüllmenge 4,750 kg	Kartongewicht 5,000 kg	Palettenfaktor 120
7.1 Glasur	5 %			

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

9. Mindesthaltbarkeit	Haltbarkeit ab Prod. 24 Monate	Restlaufzeit ab Anlieferung 10 Monate
10. Los-Nummer	Auf Kartonetikett und Beutel angegeben	
11. Veterinärkontrollnummern der Herstellungsbetriebe	Auf Kartonetikett und Beutel angegeben	
12. Zutaten	**Seesaibling (Fisch)**	

13. Gentechnik-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass das o.g. Produkt weder nach den derzeitig 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	☐	☒	☐
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	☐	☒	☐
Eier und Eiererzeugnisse	☐	☒	☐
Fisch und Fischerzeugnisse	☒	☐	☐
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	☐	☒	☐
Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☒	☐
Milch und Milcherzeugnisse	☐	☒	☐
Schalenfrüchte (Nüsse)	☐	☒	☐
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	☒	☐
Senf und Senferzeugnisse	☐	☒	☐
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	☐	☒	☐
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	☐
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	☐
Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l SO_2	☐	☒	☐

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 : 25.04.2019

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift :

H.-P. Klughardt GmbH
Trettaustrasse 22
D-21107 Hamburg
Tel. 040 - 411 107 - 0
Fax. 040 - 411 107-99