

AUSGABE 1  
 ERSTELLT OL  
 DATUM 08.04.2016  
 MODIFIZIERT  
 DATUM  
 SEITE 1 von 3



## PRODUKTSPEZIFIKATION

DE  
 NI 11102  
 EG  
 Hergestellt in Deutschland  
 Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH  
 Flutstrasse 84  
 D-26386 Wilhelmshaven

MARKT DE-FR-NL		LABEL GREENLAND SEAFOOD		KUNDE		ARTIKELNUMMER 154051256	
PRODUKTART MSC / <b>Hoki-Portionsfilet Müllerin</b>				HALTBARKEIT		VERPACKUNG	
NETTOGEWICHT 5,6 kg (ca. 35 Portionen à 160g)				18 Monate		Seitenfaltenbeutel	
BESCHREIBUNG Portionsfilets aus Fischstücken zusammengefügt, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei*, bemehlt, vorgebraten, tiefgefroren. **Trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten. MSC Zertifizierungsnummer: MSC-C-52512.						Masterkarton	
GEWICHT		GEWICHTSREGELN		EINHEITEN			
Nettogewicht: 5600 g		TU1 5516,0 g TU2 5432 g nach gültiger Fertigpackungsverordnung		ca.35 Portionen pro Beutel 1 Beutel pro VE			
<b>Portionsmaße</b>				<b>Portionsgewichte</b>			
gesägter Riegel:				Portionsgewicht unpaniert: 131 g ± 4 g			
Länge: 160 mm				Portionsgewicht paniert: 160 g ± 6 g			
Breite: 31 mm				Fischanteil: 82% ± 2%			
Höhe: 27 mm				Netto Gewicht pro Verpackungseinheit: 5600 g ± 84 g			
Portion, geformt, unpaniert:				Brutto Gewicht pro Verpackungseinheit: 5781 g			
Länge: 160 mm ± 5 mm				Netto Gewicht pro Palette: 672,0 kg			
Breite: 68 mm ± 5 mm				Brutto Gewicht pro Palette: 719 kg			
Höhe: 15 mm ± 3 mm							
Portion, geformt, paniert:							
Länge: 163 mm ± 5 mm							
Breite: 70 mm ± 5 mm							
Höhe: 18 mm ± 3 mm							
				Im Mittel dürfen die Gewichte die Sollgewichte nicht unterschreiten, entsprechend der Fertigpackungsverordnung §22			
<b>Zutaten:</b> <b>Hokifilet*</b> ( 82%), <b>Weizenmehl</b> , Sonnenblumenöl, <b>Weizenstärke</b> , Kartoffelstärke, Wasser, Maismehl, Speisesalz, Hefe, Gewürze (Pfeffer, Curcuma, Paprika, <b>Senfmehl</b> ), Petersilie, <b>Magermilchpulver</b> , Aroma. *Fischsorte und Fanggebiet siehe Buchstabe hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum.. A) Hoki (Macruronus novaezelandiae) gefangen im Südwestpazifik FAO Nr. 81 (Neuseelandschelf), B) Hoki (Macruronus magellanicus) gefangen im Südwestatlantik FAO Nr. 41 (Patagonischer Schelf), Schleppnetze.							
<b>Produkt enthält:</b>							
		Ja		Nein			
Gluten		X				Sellerie / Erzeugnisse	
Krustentiere / Erzeugnisse				X		Senf / Erzeugnisse	
(Hühner) Eier/ Erzeugnisse				X		Sesam / Erzeugnisse	
Fisch/ Fischerzeugnisse		X				Sulfit ( > 10mg ( SO2 ) / kg	
Erdnuss/ Erzeugnisse				X		Lupinen / Erzeugnisse	
Soja / Erzeugnisse				X		Weichtiere / Erzeugnisse	
Milch / Erzeugnisse		X				Farbstoffe	
Laktose		X				genmodifizierte Zutaten	
				X		Konservierungsstoffe	
<b>Nährwerte</b>				<b>Ø/ pro100g</b>			
<b>Energie:</b>				636kJ / 152kcal			
<b>Fett:</b>				7,1 g			
davon gesättigte Fettsäuren:				1,2 g			
<b>Kohlenhydrate:</b>				7,7 g			
davon Zucker:				1,4 g			
Ballaststoffe				0,6 g			
<b>Eiweiß:</b>				14 g			
<b>Salz:</b>				1,0 g			
<b>KONTROLLEN</b> Die Kontrollen werden entsprechend der Kontrollinstruktionen im HACCP-Plan durchgeführt. Die Auswertung der Kontrollen erfolgt anhand der im HACCP-Plan festgelegten Grenzwerte. Metalldetektion und Fertigpackungskontrollen erfolgen kontinuierlich mit Aussortierung entsprechend HACCP-Plan.							

AUSGABE 1  
 ERSTELLT OL  
 DATUM 08.04.2016  
 MODIFIZIERT  
 DATUM  
 SEITE 2 von 3



## PRODUKTSPEZIFIKATION

DE  
 NI 11102  
 EG  
*Hergestellt in Deutschland*  
 Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH  
 Flutstrasse 84  
 D-26386 Wilhelmshaven

MARKT	DE-FR-NL	LABEL	GREENLAND SEAFOOD	KUNDE	ARTIKELNUMMER	154051256
<b>Bakteriologische Grenzwerte:</b>						
		AKZEPTIERTE WERTE	ABSOLUTE MAXIMALWERTE			
aerobe Gesamtkeime:		< 500.000 KBE/g	< 1.000.000 KBE/g			
Enterobacteriaceae:		< 10.000 KBE/g	< 100.000 KBE/g			
Escherichia coli		< 10 KBE/g	< 100 KBE/g			
Listeria monocytogenes		negativ in 25 g	<100 KBE/g			
<b>Temperaturbedingungen</b>			<b>Aufbewahrung im Haushalt</b>			
<b>Kerntemperaturen</b>						
LAGERTEMPERATUR:		</= -20° C				
TRANSPORTTEMPERATUR:		</= -18° C	***-Fach oder Tiefkühltruhe Bei (-18 °C ) 18 Monate			
AUSLIEFERUNGSTEMPERATUR:		</= -18° C	Bei -18 °Cmind. haltbar bis: siehe Aufdruck			
KURZZEITTOLERANZ		-15° C	<b>Hinweis</b>			
Hinweis			Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.			
Die Ware darf vor Erreichen des Endverbrauchers nicht auftauen bzw. die Kerntemperatur von -15° C überschreiten			Transportieren und lagern bei mindestens -18°C oder kälter.			
<b>Sensorische Beurteilung</b>			<b>Zubereitungsempfehlung:</b>			
<b>Tiefgefroren.</b>			Tiefgefroren zubereiten			
Aussehen: Portionsfilets, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigten, aus Fischstücken zusammengefügt, mit geschlossener Panade, mit gleichmäßiger, mittelgrober Körnung, und rotlicher Färbung, vorgebraten.			<b>In der Pfanne:</b>			
			Mit etwas Fett bei mittlerer Hitze von beide Seite ca. 4-5 Minuten braten.			
<b>Verzehrfertig.</b>			<b>In der Friteuse:</b>			
Aussehen: Helles Fischfleisch mit deutlicher Filetstruktur, hellbrauner geschlossener Panade.			Bei 170-180°C ca. 5-6 Minuten frittieren.			
Geruch: Aromatisch, frisch, nach paniertem Fisch, kein Fremdgeruch.			<b>Backofen/Konvektomat</b> (ohne Dampf) :			
			Im vorgeheizten Backofen/Konvektomat bei 200°C ca. 15-20 Min. goldbraun backen.			
Geschmack: Leicht würzig, nach paniertem Fisch, artypisch, nicht alt, nicht tranig.			Nur in durchgegartem Zustand verzehren.			
Konsistenz: Saftiger, bissfester Fisch in knuspriger Panade.						
<b>Kennzeichnung</b>			<b>VE - Kennzeichnung</b>			
MINDESTHALTBARKEITSDATUM:		TT.MM.JJJJ	55100053 Thermo Top Label, blanco, 250x120mm			
kennzeichnen auf:		Etikett	(Seite 3)			
FANGGEBIETSANGABE:		mit Buchstabe				
kennzeichnen auf:		Etikett (nach MHD)				
PRODUKTIONSdatum (LOT):		Lxxxx				
kennzeichnen auf:		( L Jahresendziffer Tageszahl) Etikett				
LOT - ERGÄNZUNG:		Schicht Nummer				
kennzeichnen auf:		Etikett				
EAN - KODE		4014760007533				
gekennzeichnet auf:		Etikett				

AUSGABE 1  
ERSTELLT OL  
DATUM 08.04.2016  
MODIFIZIERT  
DATUM  
SEITE 3 von 3



## PRODUKTSPEZIFIKATION

DE  
NI 11102  
EG  
Hergestellt in Deutschland  
Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH  
Flutstrasse 84  
D-26386 Wilhelmshaven

MARKT	LABEL	KUNDE	ARTIKELNUMMER
DE-FR-NL	GREENLAND SEAFOOD		154051256

### Palletisierung EURO

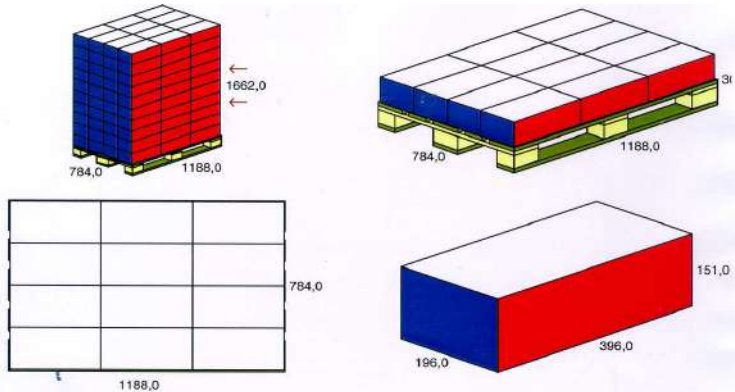
10 Lagen pro Palette

12 Einheiten pro Lage

120 Einheiten pro Palette

#### Palettenausenmaß:

Länge: 1200 mm  
Breite: 800 mm  
Höhe: 1662 mm



MATERIALBEZEICHNUNG	MATERIALNUMMER	MATERIALBEZEICHNUNG	MATERIALNUMMER
Seitenfaltenbeutel, blau	52600102	Umkarton	50100030
Gewicht: 8 g		Gewicht 173 g	
Maße: Länge: 460 mm		Innenmaße: Länge: 390 mm	
Breite: 395 mm		Breite: 190 mm	
		Höhe: 145 mm	

### Umkarton Etikett

**HOKI PORTIONSFILETS MÜLLERIN ART, MSC / PORTIONS DE FILETS DE HOKI MEUNIÈRE, MSC / HOKI FILET PORTIES, MSC**

6090

Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH

154051256

Portionsfilets aus Fischstecken zusammengefügt, aus Blöcken geschnitten. In Filetförmig gefertigt, praktisch grätenfrei, bemehlt, vorgebraten, tiefgefroren. \*\*Trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten. / Portions de filets de Hoki, poisson reconstitué, découpées à partir de blocs de filets de poisson préformées, sans arête, panées, pré-frites, surgelées. \*\* Malgré un soin tout particulier pour enlever toutes les arêtes, quelques-unes peuvent exceptionnellement subsister dans ce produit. / Hoki filet, samengesteld uit stukjes vis, uit visblokken gesneden, in filetvorm vervaardigd, graatarm, licht gepaneerd met meel, vorgebraden, diepgevroren. \*\*Ondanks zorgvuldige controle kan er nog een enkel graatje voorkomen.

**ZUTATEN: Hoki filets** (82%), Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Weizenstärke, Kartoffelstärke, Wasser, Maismehl, Speisesalz, Hefe, Gewürze (Pfeffer, Kurkuma, Paprika, Senfmehl), Petersilie, Magermilchpulver, Aroma.  
"Fischsorte und Fanggebiet siehe Buchstabe hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum: A) Hoki (*Macrurus novaezelandiae*) gefangen im Südwestpazifik (FAO Nr. 81 (Neuseeland), oder B) Hoki (*Macrurus magellanicus*) gefangen im Südwestatlantik (FAO Nr. 41 (Patagonischer Schelf), Schieppnetze.  
**ZUBEREITUNG:** Tiefgefroren zubereiten.  
**In der Pfanne:** Mit etwas Fett bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 4-5 Minuten braten. **In der Friteuse:** Bei 170-180°C ca. 5-6 Minuten fritieren.  
**Backofen/Konvektomat (ohne Dampf):** Im vorgeheizten Backofen/Konvektomat bei 200°C ca. 15-20 Min. goldbraun backen.

**INGRÉDIENTS:** Filets de Hoki® (82%), farine de blé, huile de tournesol, amidon de blé, amidon de pomme de terre, eau, farine de maïs, sel, levure, épices (poivre, curcuma, paprika, farine de moutarde), persil, lait écrémé en poudre, arôme.  
"A) Hoki de Nouvelle-Zélande (*Macrurus novaezelandiae*) pêché dans l'Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) ou B) Hoki de Patagonie (*Macrurus magellanicus*) pêché dans l'Océan Atlantique Sud-Ouest (FAO 41). Pêché au chalut. Pour déterminer la zone de pêche utilisée: voir la lettre suivant la date limite de durabilité minimale.  
**PRÉPARATION:** sans décongélation préalable.  
**A la poêle:** Poêler les filets de poisson avec un peu de matière grasse à feu moyen pendant env. 4-5 minutes de chaque côté.  
**Friteuse:** Faire frire les filets de poisson surgelés env. 5-6 minutes à 170-180°C. **Au four:** Cuire les filets de poisson au four préchauffé à 200°C env. 15-20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

**INGREDIENTEN:** Hoki filets® (82%), tarwe-meel, zonnebloemolie, tarwezetmeel, aardappelzetmeel, water, maïsbloem, zout, gist, specerijen (peper, kurkuma, paprika, mosterdpoeder), peterselie, magere melkpoeder, aroma.  
"Vangstgebied A of B of C, zie letter achter houdbaarheidsdatum: A) Hoki (*Macrurus novaezelandiae*) gevangen in het zuidwestelijke deel van de Stille Oceaan (FAO Nr. 81), B) Hoki (*Macrurus magellanicus*) gevangen in het zuidwestelijke deel van de Atlantische Oceaan (FAO Nr. 41), trawlfetten.  
**BEREIDING:** Diepgevroren bereiden.  
**In de koekenpan:** Met een beetje vet op matige vlam aan iedere zijde ca. 4-5 minuten lang braden. **In de friteuse:** Bij 170-180°C ca. 5-6 minuten bakken.  
**In de oven:** In een voorverwarde oven op 200°C ca. 15-20 minuten lang bakken.

**Nettogewicht / Poids net / Netto Gewicht: 5,6 kg (ca. 36 x 160 g)**

Transportieren und lagern bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!  
Produit surgelé: à conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.  
Transporteren en bewaren bij minimum -18°C. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen!  
Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH, Flutstr. 84, D-26386 Wilhelmshaven, Deutschland / Allemagne / Duitsland  
www.greenlandseafood.eu, contact@greenlandseafood.eu

DE  
NI 11102  
EG

MSC  
MSC-C-52512

Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.  
www.msc.org/de  
Pêche durable selon le référentiel MSC: www.msc.org/fr  
Uit een MSC-gesertificeerde duurzame visserij, www.msc.org/nl

8 Nährwerte pro 100 g / Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / 8 Voedingswaarden per 100 g  
Energie: 636 kJ / 152 kcal  
Fett/Matières grasses/Vetten: 7,1 g  
davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/ waarvan verzadigde vetzuren: 1,2 g  
Kohlenhydrate/Glucides/Koolhydraten: 7,7 g  
davon Zucker/dont sucres/ waarvan suikers: 1,4 g  
Ballaststoffe/Fibres/Vezels: 0,6 g  
Eiweiß/Protéines/Eiwitten: 14 g  
Salt/Sel/Zout: 1,0 g

Lot: Lxxxxx/y  
Bei -18°C mindestens haltbar bis / A consommer de préférence avant le / Bij -18°C ten minste houdbaar tot:

TT.MM.JJJJ / A

4 014760 007533

25.08.2016