

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 <b>154051256</b>
PRODUKTART	<b>MSC / Hoki-Portionsfilet Müllerin</b>	HALTBARKEIT	VERPACKUNG
NETTOGEWICHT	5,6 kg (ca. 35 Portionen à 160g)	18 Monate	Seitenfaltenbeutel Masterkarton
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.		
GEWICHT Nettogewicht:	5600 g	GEWICHTSREGELN TU1 5516,0 g TU2 5432 g nach gültiger Fertigpackungsverordnung	EINHEITEN ca.35 Portionen pro Beutel 1 Beutel pro VE
gesägter Riegel: Länge: 160 mm Breite: 31 mm Höhe: 27 mm	Portionsmaße	Portionsgewichte Portionsgewicht unpaniert: Portionsgewicht panierat: Fischanteil: Netto Gewicht pro Verpackungseinheit: Brutto Gewicht pro Verpackungseinheit: Netto Gewicht pro Palette: Brutto Gewicht pro Palette:	131 g ± 4 g 160 g ± 6 g 82% ± 2% 5600 g ± 84 g 5781 g 672,0 kg 719 kg
Portion, geformt, unpaniert: Länge: 160 mm ± 5 mm Breite: 68 mm ± 5 mm 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.		
Produkt enthält:	Ja      Nein	Ja      Nein	
Gluten	X		
Krustentiere / Erzeugnisse		X	
(Hühner) Eier/ Erzeugnisse		X	
Fisch/ Fischerzeugnisse	X		
Erdnuss/ Erzeugnisse		X	
Soya / Erzeugnisse		X	
Milch / Erzeugnisse	X		
Laktose	X		
Sellerie / Erzeugnisse		X	
Senf / Erzeugnisse		X	
Sesam / Erzeugnisse		X	
Sulfit ( > 10mg ( SO2 ) / kg		X	
Lupinen / Erzeugnisse		X	
Weichtiere / Erzeugnisse		X	
Farbstoffe		X	
genmodifizierte Zutaten		X	
Konservierungsstoffe		X	
Nährwerte	Ø/ pro100g		
<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		
KONTROLLEN	Die Kontrollen werden entsprechend der Kontrollinstruktionen im HACCP-Plan durchgeführt. Die Auswertung der Kontrollen erfolgt anhand der im HACCP-Plan festgelegten Grenzwerte. Metaldetektion und Fertigpackungskontrollen erfolgen kontinuierlich mit Aussortierung entsprechend HACCP-Plan.		

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



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

## PRODUKTSPEZIFIKATION

MARKT DE-FR-NL	LABEL GREENLAND SEAFOOD	KUNDE	ARTIKELNUMMER <b>154051256</b>
<b>Bakteriologische Grenzwerte:</b>			
aerobe Gesamtkeime:	AKZEPTIERTE WERTE < 500.000 KBE/g	ABSOLUTE MAXIMALWERTE < 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 °C mind. haltbar bis: siehe Aufdruck	
KURZZEITTOLERANZ	-15° C	<b>Hinweis</b>	
Hinweis Die Ware darf vor Erreichen des Endverbrauchers nicht auftauen bzw. die Kerntemperatur von -15° C überschreiten		Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Transportieren und lagern bei mindestens -18°C oder kälter.	
<b>Sensorische Beurteilung</b> <b>Tiefgefroren.</b>		<b>Zubereitungsempfehlung:</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> Bei 170-180°C ca. 5-6 Minuten frittieren.	
Aussehen:	Helles Fischfleisch mit deutlicher Filetstruktur, hellbrauner geschlossener Panade.	<b>Backofen/Konvektomat (ohne Dampf) :</b> Im vorgeheizten Backofen/Konvektomat bei 200°C ca. 15-20 Min. goldbraun backen.	
Geruch:	Aromatisch, frisch, nach paniertem Fisch, kein Fremdgeruch.	Nur in durchgegartem Zustand verzehren.	
Geschmack:	Leicht würzig, nach paniertem Fisch, arttypisch, nicht alt, nichttranig.		
Konsistenz:	Saftiger, bissfester Fisch in knuspriger Panade.		
<b>Kennzeichnung</b>		<b>VE - Kennzeichnung</b> 55100053 Thermo Top Label, blanco, 250x120mm (Seite 3)	
MINDESTHALTBARKEITSDATUM: kennzeichnen auf:	TT.MM.JJJJ Etikett		
FANGGEBIETSANGABE: kennzeichnen auf:	mit Buchstabe Etikett (nach MHD)		
PRODUKTIONSDATUM (LOT): kennzeichnen auf:	Lxxxx ( L Jahresendziffer Tageszahl) Etikett		
LOT - ERGÄNZUNG: kennzeichnen auf:	Schicht Nummer Etikett		
EAN - KODE gekennzeichnet auf:	4014760007533 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 DE-FR-NL	LABEL GREENLAND SEAFOOD	KUNDE	ARTIKELNUMMER <b>154051256</b>		
<b>Palletierung</b>					
EURO					
10 Lagen pro Palette					
12 Einheiten pro Lage					
120 Einheiten pro Palette					
Palettenausmaß: Länge: 1200 mm Breite: 800 mm Höhe: 1662 mm					
<b>MATERIALBEZEICHNUNG</b> <b>Seitenfaltenbeutel, blau</b> MATERIALNUMMER <b>52600102</b> Gewicht: 8 g Maße: Länge: 460 mm Breite: 395 mm	<b>MATERIALBEZEICHNUNG</b> <b>Umkarton</b> MATERIALNUMMER <b>50100030</b> Gewicht 173 g Innenmaße: Länge: 390 mm Breite: 190 mm Höhe: 145 mm	<b>MATERIALBEZEICHNUNG</b> <b>Umkarton Etikett</b> MATERIALNUMMER <b>6090</b> Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/de Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr Uit een MSC gecertificeerde duurzame visserij. www.msc.org/nl			
<b>INGREDIENT &amp; Filets de Hoki</b> (62%), farine de blé huile de tournesol 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 ( <i>Macrourus novaezealandiae</i> ) pêché dans l'Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 61) ou (B) Hoki de Patagonie ( <i>Macrourus magellanicus</i> ) 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. À la poêle: Poêlez 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: Hokifilet (62%), tarwevlokken, zonnebloemolie, tarwezetmeel, aardappelzetmeel, water, maisbloem, zout, gist, specerijen (peper, kurkuma, paprika, mosterdpoeder), Peterselie, magere melkpouder, aroma. "Vangstgebied A of B of C: zie letter achter houdbaarheidsdatum: A) Hoki ( <i>Macrourus novaezealandiae</i> ) gevangen in het zuidwestelijke deel van de Stille Oceaan (FAO Nr. 81). B) Hoki ( <i>Macrourus magellanicus</i> ) gevangen in het zuidwestelijke deel van de Atlantische Oceaan (FAO Nr. 41), trawinen. BEREIDING: Diepvries bereiden. In de kookpan: 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 voorverwarmde oven op 200°C ca. 15-20 minuten lang bakken.	<b>DE</b> <b>NI 11102</b> <b>EG</b>	<b>DE</b> <b>NI 11102</b> <b>EG</b>	<b>DE</b> <b>NI 11102</b> <b>EG</b>	<b>DE</b> <b>NI 11102</b> <b>EG</b>	<b>DE</b> <b>NI 11102</b> <b>EG</b>
Nettogewicht / Poids net / Netto Gewicht: <b>5,6 kg (ca. 35 x 160 g)</b>	<b>TT.MM.JJJJ / A</b> 	<b>4 014760 007533</b>			

Transportieren und lagern bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Produkt surgelé: à conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé! Transporteren en bewaren bij minimum -18°C. Na onttdooling niet opnieuw invriezen! Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH, Flutstr. 64, D-26386 Wilhelmshaven, Deutschland / Allemagne / Duitsland www.greenlandseafood.eu, contact@greenlandseafood.eu	25.08.2016
---	------------