

ARTIKEL - DATENBLATT



RARI Food International GmbH
Hovestr. 72, D-20539 Hamburg

| | | | |
|-----------------|------------|--------|-----------|
| Version Nr. | 2 | durch: | Loboda |
| Angelegt am: | 12.12.2014 | durch: | Loboda |
| Geändert am: | 14.06.2016 | durch: | Loboda |
| Freigegeben am: | 14.06.2016 | durch: | Neuerburg |
| Gedruckt am: | 14.06.2016 | durch: | Loboda |

| | |
|--|---|
| Artikel Nummer 64340 GTIN 4045395653406 | Forellenfilet 80g-120g, mit Haut tiefgefroren |
| Produkt Bezeichnung | |

| | |
|--------------|----------------|
| Produkt Name | Forellenfilets |
|--------------|----------------|

| | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Lateinische Bezeichnung der Spezies | <i>Oncorhynchus mykiss</i> |
|-------------------------------------|----------------------------|

| | | | |
|-------|---------|--|--|
| Marke | Neutral | | |
| | | | |
| | | | |

| | | | | | | |
|----------------|-----|-----|-----|----|----------|------|
| Zertifizierung | BRC | ASC | BIO | QS | GIG.A.P. | Ohne |
| | | | | | | |

| | |
|-------------------|--|
| Zertifikat Nummer | |
|-------------------|--|

PRODUKTION

| | |
|-----------|--|
| Produzent | |
|-----------|--|

| | | | | | | |
|----------------|-----|-----|----------|----------|-----------|--------------|
| Zertifizierung | IFS | BRC | ISO 9001 | ISO22000 | ISO 14000 | GlobalG.A.P. |
| | | | | | | |

| | |
|-------------------|--|
| Zertifikat Nummer | |
|-------------------|--|

| | |
|---------------|--------|
| Ursprungsland | Türkei |
|---------------|--------|

| | |
|-------------------|--|
| Produktionsstätte | |
|-------------------|--|

| | |
|----------|----------------|
| Gewässer | aus Aquakultur |
|----------|----------------|

| | |
|---------|---------|
| Tierart | Forelle |
|---------|---------|

| | |
|--|--|
| EU-Zulassungsnummer (VO (EG) Nr. 853/2004): | |
|--|--|

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß VO (EG) 1333/2008 (ab 6/13) (auch zur Behandlung der Rohware):

| | | | | |
|-----------------------|----------------------|--------------------------|------|-------------------------------------|
| Phosphat | Ja | <input type="checkbox"/> | Nein | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Citrate | Ja | <input type="checkbox"/> | Nein | <input checked="" type="checkbox"/> |
| MTR 79 | Ja | <input type="checkbox"/> | Nein | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Andere Zutaten | <input type="text"/> | | | |

Beschreibung der Behandlungsart und -dauer [min] der Rohware mit den o.g. Zusatzstoffen:

Besondere Kennzeichnung nötig (z. B. Warnhinweis bei Buttermakrele gemäß VO (EG) Nr. 853/2004):

Ionisierende Strahlung:

Das Produkt oder seine Zutaten werden mit ionisierenden Strahlen behandelt

Ja Nein

Nanotechnologie:

Bei der Herstellung, Behandlung, be- und Verarbeitung des Erzeugnisses und seiner Verpackung wird Nanotechnologie angewandt.

Ja Nein

| | | | |
|-----------------------|--------------------------|--|--------------------------|
| Metalldetektor | <input type="checkbox"/> | Produktionsstufe: (Rohware, Endprodukt etc.) | <input type="checkbox"/> |
| Röntengerät | <input type="checkbox"/> | | |
| Sieb | <input type="checkbox"/> | | |
| andere | <input type="checkbox"/> | | |

Endprodukt

Bemerkung

Sensorik

| | |
|-------------------|---|
| Aussehen | ca. 10cm Forellenfilet mit Haut Farbe: weiß und silbergrauer Haut |
| Geschmack | <input type="text"/> |
| Geruch | arttypisch, ohne Abweichung |
| Konsistenz | fest |

Fertigungsgrad

| | | | |
|--------------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------------|
| Roh | <input checked="" type="checkbox"/> | Verzehrfertig | <input type="checkbox"/> |
| Vorgegart | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> |
| Durchgegart | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> |

| Allergene | ja | nein | Bemerkung |
|--|----|------|-----------|
| Glutenhaltiges Getreide u.- Erzeugnisse: | | X | |
| Krebstiere und Krebstier Erzeugnisse: | | X | |
| Eier und Eier Erzeugnisse: | | X | |
| Fisch und Fisch Erzeugnisse: | X | | |
| Erdnüsse und Erdnuss Erzeugnisse: | | X | |
| Soja und Erzeugnisse: | | X | |
| Milch und Milch Erzeugnisse inkl. Lactose: | | X | |
| Schalenfrüchte und Erzeugnisse: | | X | |
| Sellerie und Sellerie Erzeugnisse: | | X | |
| Senf und Senf Erzeugnisse: | | X | |
| Sesamsamen und Sesam Erzeugnisse: | | X | |
| Lupinen und Lupinen Erzeugnisse: | | X | |
| Weichtiere Erzeugnisse: | | X | |
| Schwefeldioxid und Sulfite > 10mq/kg: | | X | |

ALBA - Liste

| LEDA Code | GS1 Code | Allergen | Rezept mit (M) | Rezept ohne (Z) | Kann enthalten (und Rezept ohne (K) | Un- bekannt (O) |
|-----------|----------|--|----------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------|
| | | Rechtliche Allergene | | | | |
| 1.1 | UW | Weizen | | | | |
| 1.2 | NR | Roggen | | | | |
| 1.3 | GB | Gerste | | | | |
| 1.4 | GO | Hafer | | | | |
| 1.5 | GS | Dinkel | | | | |
| 1.6 | GK | Kamut | | | | |
| 1 | AW | Gluten | | | | |
| 2.0 | AC | Krebstiere | | | | |
| 3.0 | AE | Ei | | | | |
| 4.0 | AF | Fische | X | | | |
| 5.0 | AP | Erdnüsse | | | | |
| 6.0 | AY | Soja | | | | |
| 7.0 | AM | Milch | | | | |
| 8.1 | SA | Mandeln | | | | |
| 8.2 | SH | Haselnüsse | | | | |
| 8.3 | SW | Walnüsse | | | | |
| 8.4 | SC | Cashewnüsse | | | | |
| 8.5 | SP | Pekannüsse | | | | |
| 8.6 | SR | Paranüsse | | | | |
| 8.7 | ST | Pistazien | | | | |
| 8.8 | SM | Macadamianüsse / Queenslandnüsse | | | | |
| 8 | An | Nüsse (Schalenfrüchte) | | | | |
| 9.0 | BC | Sellerie | | | | |
| 10.0 | BM | Senf | | | | |
| 11.0 | AS | Sesamsamen | | | | |
| 12.0 | AU | Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2 | | | | |
| 13.0 | NL | Lupinen | | | | |
| 14.0 | UM | Weichtiere | | | | |
| | | Zusätzliche Allergene | | | | |
| 20.0 | ML | Laktose | | | | |
| 21.0 | NC | Kakao | | | | |
| 22.0 | MG | Glutamat (E620-E625) | | | | |
| 23.0 | MK | Huhn | | | | |
| 24.0 | NK | Koriander | | | | |
| 25.0 | NM | Mais | | | | |
| 26.0 | NP | Hülsenfrüchte | | | | |
| 27.0 | MC | Rindfleisch | | | | |
| 28.0 | MP | Schweinefleisch | | | | |
| 29.0 | NW | Karotten | | | | |

Kennzeichnungspflichtige GVOs

Der Artikel ist frei von Kennzeichnungspflichtigen GVO's entsprechend der EU-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.

Wir bestätigen den o. a. Punkt nicht

Zutreffendes bitte ankreuzen

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM werden eingehalten.

(http://www.dghm.org/linkerbereich/mitgliedschaftueberdie-dghm/ueber-die-dghm/m_325)

Ja

Nein

Bitte reichen Sie Ihre Richt- und Warnwerte ein.

| | Richtwerte KbE/g | Grenzwert KbE/g |
|----------------------------------|---------------------|---------------------|
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: | 5,0x10 ⁵ | |
| Coliforme Keime: | | |
| Hefen: | | |
| Schimmel: | | |
| E. Coli: | 1,0x10 ¹ | 1,0x10 ² |
| Staphylokokken | | |
| Enterobacteriaceae: | 1,0x10 ⁴ | 1,0x10 ⁵ |
| Salmonellen | | n.n./25g |
| Listerien | | 1,0x10 ² |
| Pseudomonaden | 1,0x10 ⁶ | |
| pH-Wert | | |
| AW-Wert | | |

NÄHRWERTE - ANLEITUNGEN - REZEPTE

Durchschnittliche Nährwerte per 100g

| | |
|-----------------------|----------|
| Brennwert | 695 kJ |
| | 166 kcal |
| Fett | 9,5 g |
| davon ges. Fettsäuren | 2 g |
| Kohlenhydrate | <1,0 g |
| davon Zucker | <1,0 g |
| Eiweiß | 17,71 g |
| Salz | 0,78 g |

*Nährwerte beziehen sich auf aufgetaute Artikel

Ausschließlich für Eigenmarken - Artikel: Vereinbarung zum Nachweis der Tierart

Bei einer Artikelneuanstellung oder Lieferantenwechsel hat der Lieferant einen aktuellen Tierartentest zum Nachweis der deklarierten Spezies zu übermitteln. Dieser Test ist unaufgefordert alle 2 Jahre zu wiederholen. Das Ergebnis ist an RARI / LENK zu übermitteln.

Stellt der Lieferant diese Informationen nicht zur Verfügung behält sich RARI / LENK vor die Bestandsware des Artikels zu prüfen. Die Untersuchungskosten werden in diesem Fall dem Lieferanten in Rechnung gestellt, inkl. eventuell vorhandener weiterer Kosten.

Bei einem von der vorliegenden Spezifikation abweichenden Befund wird der oben genannte Stichprobenumfang durch RARI / LENK erhöht

Untersuchungsbefund liegt der Spezifikation bei:

Ja

Nein

Auftau-anleitung

Entnehmen Sie die gewünschte Anzahl vom Produkt aus dem Beutel und legen Sie dieses über Nacht in den Kühlschrank. Zum Schnell-Auftauen legen Sie die Filets in einem Beutel für ca. 20 Minuten in Wasser mit Raumtemperatur.

Rezept

Unsere Rezeptideen im Internet:
Kommen Sie auf unsere Internetseite und lassen Sie sich von unseren Rezeptideen inspirieren.

www.rari.de

PRIMÄR - VERPACKUNG (VE)
Einhaltung der Bestimmungen der VO (EG) 10/2011

| | | | | | |
|-------------------|--------|----------------|----------|------|--------|
| Verpackung | Beutel | Falt-Schachtel | Karton | Bulk | andere |
| | | | X | | |
| Number of colours | | | | | |

| | | | | | | |
|--------------|-------|--------|-----------------|----------|------------|-----------|
| Folienaufbau | PA/PE | OPA/PP | PETP/PE/EVOH/PE | A-PET/PE | PS/EVOH/PE | PP/EVO/PP |
| | | | | | | |
| Reiterkarte | | | | | | |

| | | |
|------------|---------------------------------|---------------|
| Verpackung | Tara Gewicht in g/je Verpackung | Wandstärke µm |
| | | |

| | | |
|-------------|--------------------------|-----------|
| Reiterkarte | Gewicht in g / je Reiter | Stärke µm |
| | | |

| | | |
|------------------------|-------------|------------------------|
| Abfüllgewicht in Gramm | Glasur in % | Abtrofgewicht in Gramm |
| 5000 | 10% | 4500 |

| | |
|----------------------|-----------|
| Stück je Verpackung: | ca. 38-56 |
|----------------------|-----------|

| | | | |
|-----------------------|------|-------|--------|
| Maße Verpackung in mm | Höhe | Länge | Breite |
| | | | |

Etikett entspricht den Vorgaben der Lebensmittel-Informationsverordnung
 EU-Vo. Nr. 1169/2011

| | | | |
|----|---|------|--|
| Ja | x | Nein | |
|----|---|------|--|

SEKUNDÄR VERPACKUNG (UMKARTON (COLIS))

| | |
|----------------------|---------------|
| Bedruckter Umkarton? | Farben Anzahl |
| | |

| | | | |
|---------------------|------|-------|--------|
| Maße Umkarton in mm | Höhe | Länge | Breite |
| | | | |

| | | |
|--------|-------------------------------|-----------------------|
| Karton | Tara Gewicht in g / je Karton | Wandstärke µm / Welle |
| | | |

| | |
|---|----------|
| Anzahl Verpackungen im Umkarton (Colis) | 1 |
|---|----------|

| | | | | | |
|----------------|--|--------------|--|-------------------|--|
| EURO - Palette | | HI - Palette | | Industrie Palette | |
|----------------|--|--------------|--|-------------------|--|

| | | |
|---------------------|----|------|
| Palettenmaß gepackt | Ja | Nein |
|---------------------|----|------|

| | |
|---------------------|--|
| Anzahl Colis / Lage | |
|---------------------|--|

| | |
|------------------------|--|
| Anzahl Colis / Palette | |
|------------------------|--|

| | |
|--|-----------------------------|
| Paletten Höhe in cm (inkl. Holz 15 cm) | Paletten Maße (B x T) in cm |
| | |

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Verpackung (Primär) EAN | |
| Umkarton (Sekundär) EAN | 4045395653406 |
| Paletten EAN | |

Die Informationen stammen von unseren Lieferanten bzw. den Herstellern der Artikel.
 Bei Abweichungen, z.B. wegen Rezepturänderungen oder Wechsel des Lieferanten,
 gilt das Etikett auf der Ware.

PACKSHOT

