


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

Seite 1 von 2



1. Produktbezeichnung	Wolfsbarschfilet 80/120 g																								
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>dicentrarchus labrax</i>																								
1.2 Statistische Warennummer	03048990																								
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Wolfsbarschfilet mit Haut, roh, IQF, tiefgefroren, praktisch grätenfrei.																								
2. Ursprung	Türkei / Griechenland, auf dem Etikett deklariert																								
2.1 produziert in	Niederlande																								
2.2 Fangart	Aquakultur																								
3. Sensorik	natürliches Fischfilet mit Haut																								
3.1 Aussehen	helles Fischfleisch, blaugraue Haut																								
3.2 Farbe	arttypisch, frisch und klar																								
3.3 Geruch	nach dem Auftauen fest und federnd																								
3.4 Konsistenz	arttypisch, ohne Fremdgeschmack																								
3.5 Geschmack																									
4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV auf Umkarton																								
4.1 GTIN	Einzelpackung 4012505853070	Umkarton 4012505953077	Eigenmarke 																						
4.2 Siegel	n.a.																								
5. Genusstauglichkeit	Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere des Lebensmittel- und Futtermittelrechts.																								
5.1 Mikrobiologische Werte	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert (KbE/g)</th> <th>Warnwert (KbE/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe mesophile Koloniezahl</td> <td>1x10⁶</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10⁴</td> <td>1x10⁵</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>1x10⁴</td> <td>1x10²</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10⁶</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td></td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i>^{U)}</td> <td></td> <td>1x10²</td> </tr> </tbody> </table>					Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁶	---	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵	<i>Escherichia coli</i>	1x10 ⁴	1x10 ²	Pseudomonaden	1x10 ⁶	---	<i>Salmonella</i>		n.n. in 25g	<i>Listeria monocytogenes</i> ^{U)}		1x10 ²
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																							
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁶	---																							
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵																							
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ⁴	1x10 ²																							
Pseudomonaden	1x10 ⁶	---																							
<i>Salmonella</i>		n.n. in 25g																							
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{U)}		1x10 ²																							
5.2 Hinweise	Nicht für den Rohverzehr geeignet. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.																								
6. Verpackung	Produktverpackung LDPE-Beutel	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 80 – 120 g	Nettofüllmenge 5 x 0,8 kg (4 kg)	Kartongewicht 5 x 1 kg (5 kg)	Palettenfaktor 120																					
7.1 Glasur in %	20																								
8. Lagertemperatur	-18°C																								
8.1 Transporttemperatur	-18°C																								

