AUSGABE	3
ERSTELLT	OL
DATUM	02.06.2016
MODIFIZIERT	OL
DATUM	06.12.2018
SEITE	1 von 3

Greenland Seafood
Wilhelmshaven GmbH

PRODUKTSPEZIFIKATION

DE
NI 11102
EG
Hergestellt in Deutschland
Greenland Seafood Europe GmbH
Eduard-Schopf-Allee 1
D-28217 Bremen
Hergestellt für TIFA eG 65203 Wiesbaden.

MARKT	LABEL	KUNDE	ARTIKELNUMMER
DE	TIFA Quality	TIFA Quality (Art.-Nr.768737)	**154051665**

BEZEICHNUNG	**MSC ALASKA-SEELACHS PORTIONSFILET**	HALTBARKEIT	VERPACKUNG
NETTOGEWICHT	**ca. 30 Stück à 190 g** // 5,7 kg	14 Monate	Beutel Umkarton
BESCHREIBUNG	AUS FISCHSTÜCKEN ZUSAMMENGEFÜGT // AUS BLÖCKEN GESCHNITTEN // IN FILETFORM GEFERTIGT // PRAKTISCH GRÄTENFREI** // KNUSPRIG PANIERT // TIEFGEFROREN ODZ OHNE DEKLARIERUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE BEI LOSER ABGABE MSC Zertifizierungsnummer: MSC-C-52512.		

GEWICHT	GEWICHTREGELN	EINHEITEN
Nettogewicht: 5700 g	TU1 5614,5 g TU2 5529 g nach gültiger Fertigpackungsverordnung	ca.30 Portionen pro Beutel 1 Beutel pro VE

Ø / Portionsmaße

Portion, geformt, unpaniert:
- Länge: 185 mm
- Breite: 64 mm
- Höhe: 14 mm

Portion, geformt, paniert:
- Länge: 190 mm
- Breite: 69 mm
- Höhe: 19 mm

Gewichte

Portionsgewicht unpaniert:	129 g ± 4 g
Portionsgewicht paniert:	190 g ± 6 g
Fischanteil:	68% ± 2%
Nettogewicht pro Verpackungseinheit:	5700 g ± 85,5 g
Bruttogewicht pro Verpackungseinheit:	5897 g
Nettogewicht pro Palette:	666,9 kg
Bruttogewicht pro Palette:	715 kg

Im Mittel dürfen die Gewichte die Sollgewichte nicht unterschreiten, entsprechend der Fertigpackungungsverordnung §22

Zutaten: ALASKA-SEELACHSFILET* (68%),
WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Gewürz (Paprika), Hefe.
*Alaska-Seelachs (Theragra chalcogramma), gefangen im
(A) Nordwestpazifik FAO Nr.61 (Ochotskisches Meer) oder
(B) Nordostpazifik FAO Nr. 67 (Beringsee / Golf von Alaska), Schleppnetze.
Genaue Fanggebietsangabe siehe Buchstabe hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum.
** Trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten.

Produkt enthält:

	Ja	Nein
1. Glutenhaltiges Getreide	X	
2. Krebstiere und Erzeugnisse		X
3. Eier und Erzeugnisse		X
4. Fische und Erzeugnisse	X	
5. Erdnüsse und Erzeugnisse		X
6. Sojabohnen und Erzeugnisse		X
7. Milch und Erzeugnisse (inkl. Laktose)		X
8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse		X
9. Sellerie und Erzeugnisse		X
10. Senf und Erzeugnisse		X
11. Sesamsamen und Erzeugnisse		X
12. Sulfit (SO2) (>10 mg/kg-10 mg/l)		X
13. Lupinen und Erzeugnisse		X
14. Weichtiere und Erzeugnisse		X
Farbstoffe		X
genmodifizierte Zutaten		X
Konservierungsstoffe		X

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g
Energie:	524kJ / 124kcal
Fett:	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	15,4 g
davon Zucker:	<0,5 g
Eiweiß:	12,8 g
Salz:	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.
Metalldetektion und Fertigpackungskontrollen erfolgen kontinuierlich mit Aussortierung entsprechend HACCP-Plan.

Greenland Seafood
Wilhelmshaven GmbH

PRODUKTSPEZIFIKATION

DE
NI 11102
EG
Hergestellt in Deutschland
Greenland Seafood Europe GmbH
Eduard-Schopf-Allee 1
D-28217 Bremen

MARKT	LABEL	KUNDE	ARTIKELNUMMER
DE	TIFA Quality	TIFA Quality (Art.-Nr.768737)	**154051665**

Bakteriologische Grenzwerte:

	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

Temperaturbedingungen

Kerntemperaturen

LAGERTEMPERATUR:	(-18°C)
TRANSPORTTEMPERATUR:	(-18°C)
AUSLIEFERUNGSTEMPERATUR:	(-18°C)
KURZZEITTOLERANZ	(-15° C)

Hinweis
Die Ware darf vor Erreichen des Endverbrauchers nicht auftauen bzw. die Kerntemperatur von -15° C überschreiten

Aufbewahrung

*** Fach oder Tiefkühltruhe / 14 Monate
Bei -18 °C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

Hinweis
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Aufgetaute Ware sofort verbrauchen!

Sensorische Beurteilung

Tiefgefroren.

Aussehen: Portionsfilets, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigten, aus Fischstücken zusammengefügt, mit geschlossener Panade, mit gleichmäßiger, mittelgrober Körnung, und rötlicher Färbung.

Verzehrfertig.

Aussehen: Helles Fischfleisch mit deutlicher Filetstruktur, goldbrauner geschlossener Panade.

Geruch: Aromatisch, frisch, nach paniertem Fisch, kein Fremdgeruch.

Geschmack: Leicht würzig, nach paniertem Fisch, arttypisch, nicht alt, nicht tranig.

Konsistenz: Saftiger, bissfester Fisch in knuspriger Panade.

Zubereitung:

Tiefgefroren zubereiten.

In der Fritteuse:
Portionen **ca. 5 Minuten** bei 180°C goldbraun frittieren.

In der Pfanne:
Mit etwas Fett bei mittlerer Hitze **ca. 4 - 5 Minuten** von beiden Seiten braten.

Kennzeichnung

BEI -18°C MINDESTENS HALTBAR BIS:	**TT.MM.JJJJ**
kennzeichnen auf:	Etikett
FANGGEBIET:	**mit Buchstabe**
kennzeichnen auf:	Etikett (nach MHD)
LOT:	**Lxxxx** (L Jahresendziffer Tageszahl)
kennzeichnen auf:	Etikett
LOT - ERGÄNZUNG:	**Schicht Nummer**
kennzeichnen auf:	Etikett
EAN - KODE:	**4014760008585**
gekennzeichnet auf:	Etikett

VE - Kennzeichnung

55110274 Bedr.Etikett AP,bread.,150x100g,TIFA,MSC

Greenland Seafood
Wilhelmshaven GmbH

PRODUKTSPEZIFIKATION

DE
NI 11102
EG
Hergestellt in Deutschland
Greenland Seafood Europe GmbH
Eduard-Schopf-Allee 1
D-28217 Bremen

MARKT	LABEL	KUNDE	ARTIKELNUMMER
DE	TIFA Quality	TIFA Quality (Art.-Nr.768737)	**154051665**

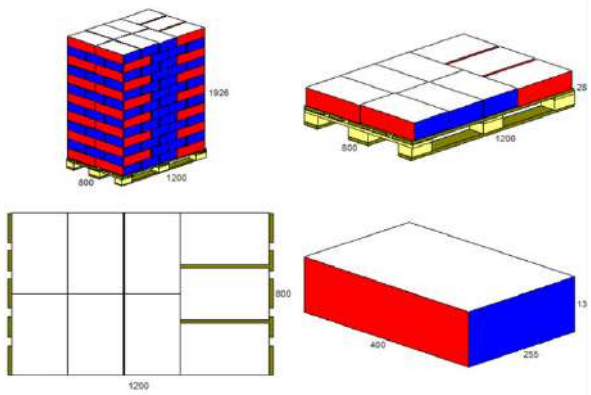
Palettierung
EURO

13 Lagen pro Palette

9 Einheiten pro Lage

117 Einheiten pro Palette

Palettenaußenmaß:
Länge: 1200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1926 mm



MATERIALBEZEICHNUNG	MATERIALNUMMER
Seitenfaltenbeutel, blau	**52600102**

Gewicht: ca.8 g

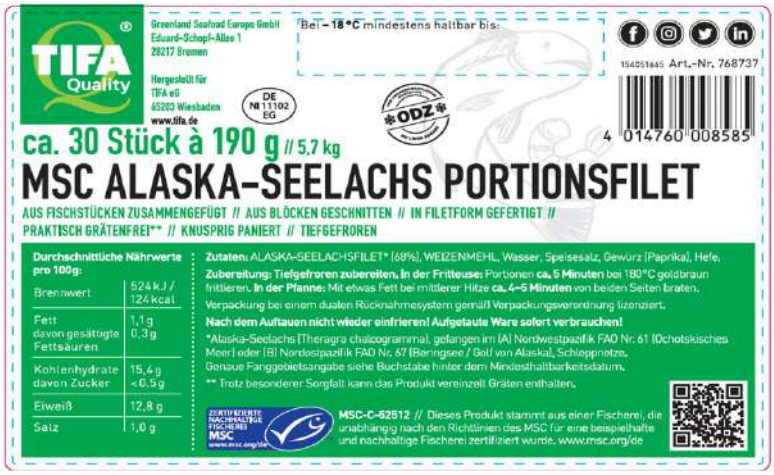
MATERIALBEZEICHNUNG	MATERIALNUMMER
Umkarton	**50100001**

Gewicht ca.189 g

	Innenmaße	Ausenmaße
Länge:	395 mm	400 mm
Breite:	250 mm	255 mm
Höhe:	132 mm	137 mm

Verpackung bei einem dualen Rücknahmesystem gemäß Verpackungsverordnung lizenziert.

Umkarton Etikett



06.12.2018

Kontaktdaten:

Name: Cole Chris-Bat
Plant Quality Manager

Tel.: +49 4421 658 0
Dir.: +49 4421 658 368
Mob.: +49 16097959100
Fax: +49 4421 658 365

Email: chco@greenlandseafood.eu

Autorisierte Unterschrift: