

AUSGABE 3
 ERSTELLT OL
 DATUM 20.10.2015
 MODIFIZIERT OL
 DATUM 15.01.2019
 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-IT	LABEL GREENLAND SEAFOOD	KUNDE	ARTIKELNUMMER 154041656																																																									
BEZEICHNUNG MSC / Alaska-Seelachs Portionsfilets in Combi-Dämpfer-Panade		HALTBARKEIT 18 Monate	VERPACKUNG Beutel Umkarton																																																									
NETTOGEWICHT 5 kg (ca. 50 x 100 g)																																																												
BESCHREIBUNG Alaska-Seelachs Portionsfilet in Combi-Dämpfer-Panade aus Fischstücken zusammengefügt, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei**, knusprig paniert, vorgebraten, tiefgefroren. ** Trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten. MSC Zertifizierungsnummer: MSC-C-52512.																																																												
GEWICHT Nettogewicht: 5000 g	GEWICHTREGELN TU1 4925,0 g TU2 4850 g nach gültiger Fertigpackungsverordnung	EINHEITEN ca.50 Portionen pro Beutel 1 Beutel pro VE																																																										
Ø/ Portionsmaße		Gewichte																																																										
gesägter Riegel: Länge 120 mm Breite 31 mm Höhe 17 mm Portion, geformt, unpaniert: Länge 148 mm Breite 59 mm Höhe 10 mm Portion, geformt, paniert: Länge 150 mm Breite 65 mm Höhe 14 mm		Portionsgewicht unpaniert: 63 g ± 4 g Portionsgewicht paniert: 100 g ± 6 g Fischanteil: 63% ± 3% Nettogewicht pro Verpackungseinheit: 5000 g ± 75 g Bruttogewicht pro Verpackungseinheit: 5166 g Nettogewicht pro Palette: 720,0 kg Bruttogewicht pro Palette: 769 g Im Mittel dürfen die Gewichte die Sollgewichte nicht unterschreiten, entsprechend der Fertigpackungsverordnung §22																																																										
Zutaten: Alaska-Seelachsfilet (63%) , Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, Wasser, Speisesalz, Gewürze (Curcuma, Paprika, Pastinake, Lauchpulver, Liebstöckelwurzel, Bockshornkleesamen), Hefe. *Alaska-Seelachs (<i>Theragra chalcogramma</i>) gefangen im A) Nordwestpazifik FAO Nr. 61 (Ochotskisches Meer) oder B) Nordostpazifik FAO Nr. 67 (Beringsee/ Golf von Alaska), Schleppnetzen. Genaueres Fanggebiet: Siehe Buchstabe hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum.																																																												
Produkt enthält:																																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Ja</th> <th>Nein</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. Glutenhaltiges Getreide</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>2. Krebstiere und Erzeugnisse</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>3. Eier und Erzeugnisse</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>4. Fische und Erzeugnisse</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>5. Erdnüsse und Erzeugnisse</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>6. Sojabohnen und Erzeugnisse</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>7. Milch und Erzeugnisse (inkl. Laktose)</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>9. Sellerie und Erzeugnisse</td><td></td><td>X</td></tr> </tbody> </table>			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	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Ja</th> <th>Nein</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>10. Senf und Erzeugnisse</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>11. Sesamsamen und Erzeugnisse</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>12. Sulfid (SO2) (>10 mg/kg-10 mg/l)</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>13. Lupinen und Erzeugnisse</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>14. Weichtiere und Erzeugnisse</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Farbstoffe</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>genmodifizierte Zutaten</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Konservierungsstoffe</td><td></td><td>X</td></tr> </tbody> </table>			Ja	Nein	10. Senf und Erzeugnisse		X	11. Sesamsamen und Erzeugnisse		X	12. Sulfid (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
	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																																																										
	Ja	Nein																																																										
10. Senf und Erzeugnisse		X																																																										
11. Sesamsamen und Erzeugnisse		X																																																										
12. Sulfid (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																																																										
Ø/ Nährwerte		pro 100g																																																										
Energie:		860kJ / 205kcal																																																										
Fett:		8,0 g																																																										
davon gesättigte Fettsäuren:		1,2 g																																																										
Kohlenhydrate:		21,8 g																																																										
davon Zucker:		<0,5g																																																										
Ballaststoffe:		0,8 g																																																										
Eiweiß:		11,0 g																																																										
Salz:		0,84 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.																																																												

AUSGABE 3
 ERSTELLT OL
 DATUM 20.10.2015
 MODIFIZIERT OL
 DATUM 15.01.2019
 SEITE 2 von 3



Greenland Seafood
 Wilhelmshaven GmbH

PRODUKTSPEZIFIKATION

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

MARKT DE-FR-NL-IT	LABEL GREENLAND SEAFOOD	KUNDE	ARTIKELNUMMER 154041656
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		Aufbewahrung	
Kerntemperaturen			
LAGERTEMPERATUR:	(-18° C)		
TRANSPORTTEMPERATUR:	(-18° C)	***-Fach oder Tiefkühltruhe Bei (-18 °C)	
AUSLIEFERUNGSTEMPERATUR:	(-18° C)	18 Monate	
KURZZEITTLERANZ	-15° C	Bei -18°C mindestens haltbar bis: siehe Etikett.	
Hinweis Die Ware darf vor Erreichen des Endverbrauchers nicht auftauen oder über -15° C Kerntemperatur temperieren		Hinweis Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Transportieren und lagern bei mindestens -18°C oder kälter.	
Sensorische Beurteilung		Zubereitung:	
Tiefgefroren:		Tiefgefroren zubereiten.	
Aussehen:	Portionsfilets, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, paniert, gelbliche Färbung, tiefgefroren.	Backofen/Konvektomat: Die tiefgefrorenen Portionen im vorgeheizten Backofen/Konvektomaten bei 225°C (Umluft 190°C) ca. 16 - 20 Minuten goldbraun backen.	
Verzehrfertig:		Pfanne: In heißem Fett bei mittlerer Temperatur von jeder Seite ca. 4 Minuten goldbraun braten.	
Aussehen:	Helles Fischfleisch mit deutlicher Filetstruktur, hellgoldener geschlossener Panade.	Fritteuse: In 175° C heißem Fett ca. 5-7 Minuten goldbraun frittieren.	
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.		
Kennzeichnung		Nur durchgegart verzehren!	
MINDESTHALTBARKEITSDATUM:		VE - Kennzeichnung	
kennzeichnen auf:	TT.MM.JJJJ Etikett	2 Etiketten pro Umkarton	
FANGGEBIET:	mit Buchstabe	55100053 Thermo Etikett 250x120mm und	
kennzeichnen auf:	Etikett (nach MHD)	55100008 Thermo Etikett, 90x150mm (Seite 3)	
LOT:	Lxxxx		
kennzeichnen auf:	(L Jahresendziffer Tageszahl) Etikett		
LOT - ERGÄNZUNG:	Schicht Nummer		
kennzeichnen auf:	Etikett		
EAN - KODE:	4014760005539		
gekennzeichnet auf:	Etikett		
Beispiel:	MHD /FANGGEBIETSANGABE (mit Buchstabe) Lot / Uhrzeit	dd.mm.yyyy A L xxxx 00:00	

