



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

Seite 1 von 2



1. Produktbezeichnung	MSC Kabeljaufilet paniert																					
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>gadus macrocephalus</i>																					
1.2 Statistische Warennummer	16041991																					
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Kabeljaufilet, einzeln entnehmbar, praktisch grätenfrei, tiefgefroren, paniert.																					
2. Ursprung	n.a.																					
2.1 produziert in	Niederlande																					
2.2 Fangart	n.a.																					
3. Sensorik	gleichmäßige Panade, arttypische weißes Fischfleisch																					
3.1 Aussehen	weißes Fischfleisch, goldgelbe Panade																					
3.2 Farbe	arttypisch frisch und klar																					
3.3 Geruch	nach dem Auftauen fest und federnd																					
3.4 Konsistenz	arttypisch mit Röstaroma, kein Fremdgeschmack																					
3.5 Geschmack																						
4. Deklaration	Auf Kartonetikett laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz																					
4.1 GTIN	Einzelpackung -/-	Umkarton 4012505850482	Eigenmarke 																			
4.2 Siegel																						
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>Escherichia coli</td> <td>1x10<sup>2</sup></td> <td>1x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>1x10<sup>2</sup></td> <td>1x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Präsumtive <i>Bacillus cereus</i></td> <td>5x10<sup>2</sup></td> <td>1x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>---</td> <td>n.n. in 25 g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenesb)</td> <td>---</td> <td>1x10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>					Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	5x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	Salmonella	---	n.n. in 25 g	Listeria monocytogenesb)	---	1x10 <sup>2</sup>
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																				
Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>																				
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>																				
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	5x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>																				
Salmonella	---	n.n. in 25 g																				
Listeria monocytogenesb)	---	1x10 <sup>2</sup>																				
5.2 Hinweise	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Vor dem Verzehr backen, braten oder frittieren. Die Kerntemperatur muss 75°C betragen.																					
6. Verpackung	Produktverpackung LDPE-Beutel	Transportverpackung Karton																				
6.1 Unbedenklichkeit	Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.																					
7. Gewicht	Stückgewicht 160-180 g	Nettofüllmenge 2 x 2,5 kg	Kartongewicht 5 kg	Palettenfaktor 112																		
7.1 Panade in %	40																					
8. Lagertemperatur	-18°C																					
8.1 Transporttemperatur	-18°C																					

