

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

Seite 1 von 2



1. Produktbezeichnung	Pazifische Kabeljau Filet paniert																								
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>gadus macrocephalus</i>																								
1.2 Statistische Warennummer	16041991																								
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Fischfiletstücke, roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, paniert, einzeln entnehmbar, IQF tiefgefroren.																								
2. Ursprung	Nordostpazifik (FAO 67)																								
2.1 produziert in	Niederlande																								
2.2 Fangart	Schleppnetze																								
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, würzig, kein Fremdgeschmack																								
3.5 Geschmack																									
4. Deklaration	Auf Kartonetikett laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz																								
4.1 GTIN	Einzelpackung -/-	Umkarton -/-	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>Gesamtkeimzahl</td> <td>1x10⁶</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>1x10²</td> <td>1x10³</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>1x10²</td> <td>1x10³</td> </tr> <tr> <td>Präsumtive <i>Bacillus cereus</i></td> <td>5x10²</td> <td>1x10³</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>---</td> <td>n.n. in 25 g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes(b)</td> <td>---</td> <td>1x10²</td> </tr> </tbody> </table>					Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Gesamtkeimzahl	1x10 ⁶	---	Escherichia coli	1x10 ²	1x10 ³	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³	Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	5x10 ²	1x10 ³	Salmonella	---	n.n. in 25 g	Listeria monocytogenes(b)	---	1x10 ²
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																							
Gesamtkeimzahl	1x10 ⁶	---																							
Escherichia coli	1x10 ²	1x10 ³																							
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³																							
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	5x10 ²	1x10 ³																							
Salmonella	---	n.n. in 25 g																							
Listeria monocytogenes(b)	---	1x10 ²																							
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 180/200 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																								

