

AUSGABE 10
 ERSTELLT OL
 DATUM 18.07.2010
 MODIFIZIERT OL
 DATUM 22.05.2017
 SEITE 1 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	LABEL GREENLAND SEAFOOD	KUNDE 6741	ARTIKELNUMMER 166051037
BEZEICHNUNG Fischfrikadellen		18 Monate	Beutel Umkarton
NETTOGEWICHT 6000g = 1500 g (ca. 20 x 75g)			
BESCHREIBUNG geformte Portionen, aus fein zerkleinertem Fisch und anderen Zutaten, paniert, vorgebraten, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.			
GEWICHT Nettogewicht: 1500 g	GEWICHTREGELN TU1 1477,5 g TU2 1455 g nach gültiger Fertigpackungsverordnung	EINHEITEN ca.20 Portionen pro Beutel 4 Beutel pro Umkarton	
Ø/ Portionsmaße		Portionsgewichte	
paniert: Länge: 73 mm Breite: 13 mm Höhe: 76 mm		Portionsgewicht unpaniert (Kern): 57,0 g ± 2g Portionsgewicht paniert: 75,0 g ± 3g Fischanteil: 51% ± 2% Nettogewicht pro Beutel: 1500 g ± 22,5 g Bruttogewicht pro Beutel: 1521 g Nettogewicht pro Verpackungseinheit: 6000 g Bruttogewicht pro Verpackungseinheit: 6398 g Nettogewicht pro Palette: 480,0 kg Bruttogewicht pro Palette: 537 kg	
Im Mittel dürfen die Gewichte die Sollgewichte nicht unterschreiten, entsprechend der Fertigpackungsverordnung §22			
Zutaten: Fisch (51%), Weizenmehl , Sonnenblumenöl, Wasser, Kartoffelstärke, Zwiebelgranulat, Gewürze (Paprika, Senfmehl , Weißer Pfeffer, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Kurkuma), Speisesalz, Hefe, Hefeextrakt, Aroma, Petersilie, Dextrose, Zucker, Trockenglucosesirup, Säuerungsmittel: Citronensäure.			
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	
			Ja
			Nein
			10. Senf und Erzeugnisse
			11. Sesamsamen und Erzeugnisse
			12. Sulfit (SO2) (>10 mg/kg-10 mg/l)
			13. Lupinen und Erzeugnisse
			14. Weichtiere und Erzeugnisse
			Farbstoffe
			genmodifizierte Zutaten
			Konservierungsstoffe
Nährwerte		Ø/ pro 100g	
Energie:	790kJ / 188kcal		
Fett:	7,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	1,0 g		
Kohlenhydrate:	17 g		
davon Zucker:	1,4 g		
Ballaststoffe	1,0 g		
Eiweiß:	12 g		
Salz:	1,2 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 10
 ERSTELLT OL
 DATUM 18.07.2010
 MODIFIZIERT OL
 DATUM 22.05.2017
 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	LABEL GREENLAND SEAFOOD	KUNDE 6741	ARTIKELNUMMER 166051037
--------------------	-----------------------------------	----------------------	-----------------------------------

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: < / = -20° C TRANSPORTTEMPERATUR: < / = -18° C AUSLIEFERUNGSTEMPERATUR: < / = -18° C KURZZEITTLERANZ: -15° C Hinweis Die Ware darf vor Erreichen des Endverbrauchers nicht auftauen oder über -15° C Kerntemperatur temperieren	***-Fach oder Tiefkühltruhe Bei (-18 °C) 18 Monate Bei -18 °C mind. haltbar bis: siehe Aufdruck. Hinweis Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Transportieren und lagern bei mindestens -18°C oder kälter.

Sensorische Beurteilung	Zubereitung
Tiefgefroren Aussehen: Rund geformten Portionen mit geschlossener Panade, mit gleichmäßiger, mittelgrober Körnung und rötlicher Färbung.	Tiefgefroren zubereiten. Nur durchgegart verzehren! Backofen / Konvektomat (ohne Dampf): Die Fischfrikadellen im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Minuten goldbraun backen.
Verzehrfertig Aussehen: Heller Fischkern mit sichtbaren Kräutern, goldbrauner geschlossener Panade. Geruch: Aromatisch, frisch, nach paniertem Fisch. Geschmack: Würzig, aromatisch, nicht tranig, nicht alt. Konsistenz: Saftiger, bissfester Fischkern in knuspriger Panade	In der Pfanne: Die Fischfrikadellen in heißem Fett bei mittlerer Temperatur ca. 5 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten. In der Fritteuse: Die Fischfrikadellen in 180°C heißem Fett ca. 6-8 Minuten frittieren. Nur in durchgegartem Zustand verzehren.

Kennzeichnung	VE - Kennzeichnung
MINDESTHALTBARKEITSDATUM: TT.MM.JJJJ kennzeichnen auf: Beutel, Etikett	55100046 Thermo Top Label, blanco, 210x100mm

PRODUKTIONSdatum (LOT):	Produktionsdatum (LOT):
Lxxxx	Lxxxx
LOT - ERGÄNZUNG: kennzeichnen auf:	Uhrzeit Schicht Nummer
kennzeichnen auf:	Beutel Etikett

EAN - KODE:	EAN - KODE:
gekennzeichnet auf:	5740301063629
gekennzeichnet auf:	Beutel
gekennzeichnet auf:	5740301063636
gekennzeichnet auf:	Etikett



22.05.2017

AUSGABE 10
 ERSTELLT OL
 DATUM 18.07.2010
 MODIFIZIERT OL
 DATUM 22.05.2017
 SEITE 3 von 3

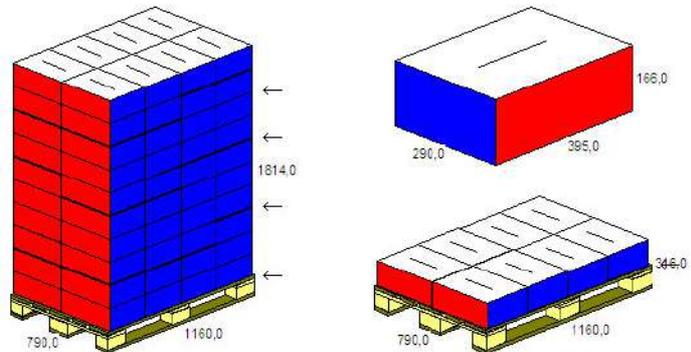

Greenland Seafood
 Wilhelmshaven GmbH
PRODUKTSPEZIFIKATION

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

MARKT	DE	LABEL	GREENLAND SEAFOOD	KUNDE	6741	ARTIKELNUMMER	166051037
-------	----	-------	-------------------	-------	------	---------------	-----------

Paletierung

EURO Palettentyp
 10 Lagen pro Palette
 8 Einheiten pro Lage
 80 Einheiten pro Palette
 Palettenaußenmaß:
 Länge: 1160 mm
 Breite: 790 mm
 Höhe: 1814 mm



MATERIALBEZEICHNUNG	MATERIALNUMMER	MATERIALBEZEICHNUNG	MATERIALNUMMER
Endlosbeutel	52100001	Umkarton	50100108
	Gewicht: ca. 21 g		Gewicht ca. 314 g
	Außenmaße: Länge: 400 mm	Innenmaße	Außenmaße
	Breite: 300 mm	Länge: 389 mm	395 mm
		Breite: 284 mm	290 mm
		Höhe: 160 mm	166 mm

Endlosbeutel (Druckvorgabe)

166051037 DE.IT

Fischfrikadellen

geformte Portionen, aus fein zerkleinertem Fisch und anderen Zutaten, paniert, vorgefroren, tiefgefroren, einzeln einbeimbar.
 Zutaten:
 Fisch (51%), Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Wasser, Kartoffelstärke, Zwiebelgranulat, Gewürze (Paprika, Senfweihl, Weißer Pfeffer, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Kurkuma), Speisesalz, Hefe, Hefextrakt, Aroma, Pflanzöl, Dextrose, Zucker, Trockenglukose syrup, Säuerungsmittel, Citronensäure.
 Zubereitung: Tiefgefroren zubereiten.
 Backofen/Konvektrofen (ohne Dampf): Die Fischfrikadellen im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Minuten goldbraun backen.
 In der Pfanne: Die Fischfrikadellen in heißem Fett bei mittlerer Temperatur ca. 5 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.
 In der Fritteuse: Die Fischfrikadellen in 180°C heißem Fett ca. 6-7 Minuten frittieren.
 Nur im durchgegartem Zustand verzehren!

Transportieren und lagern bei mindestens -10°C oder kälter.
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nettogewicht: 1500 g (ca. 20x75 g)

Bei -18°C mindestens haltbar bis: **10.07.2016**

Lot: **L6286 14:59**

Ø Nährwerte pro 100g
 Energie: 790 kJ / 188 kcal
 Fett: 7,5 g
 davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g
 Kohlenhydrate: 17 g
 davon Zucker: 1,4 g
 Ballaststoffe: 1,0 g
 Eiweiß: 12 g
 Salz: 1,2 g



Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH, Flutstr. 84, D-26386 Wilhelmshaven
 Hergestellt in Deutschland
 www.greenlandseafood.eu, contact@greenlandseafood.eu

22.05.2017

Kontaktdaten:

Name: Jens Stroisch
 Plant Quality Manager

Tel.: +49 4421 658 0
 Dir.: +49 4421 658 362
 Mob.: +49 151 10 938 579
 Fax: +49 4421 658 365

Email: jest@greenlandseafood.eu

Autorisierte Unterschrift:

