



1. Produktbezeichnung	Zuchtlachsseiten mit Haut, Trim D																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>salmo salar</i>																											
1.2 Statistische Warennummer	03048100																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Trim D, Rücken- u. Bauchgräten, Rückenflosse, Kragenknochen, Bauchfett, Stehgräten u. Schwanz entfernt. Bauch pariert, mit Haut, vakuumiert, tiefgefroren.																											
2. Ursprung	Chile																											
2.1 produziert in	Chile																											
2.2 Fangart	Aquakultur																											
3. Sensorik	ganze Seite Fischfleisch, Außenseite mit Haut																											
3.1 Aussehen	rot, 13+ (nach La Roche)																											
3.2 Farbe	arttypisch frisch																											
3.3 Geruch	nach dem Auftauen fest und federnd																											
3.4 Konsistenz	arttypisch, ohne 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>Aerobe mesophile Koloniezahl</td> <td>1x10<sup>6</sup></td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10<sup>4</sup></td> <td>1x10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>1x10<sup>1</sup></td> <td>1x10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10<sup>6</sup></td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>---</td> <td>n.n. in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i><sup>b)</sup></td> <td>---</td> <td>1x10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>					Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>6</sup>	---	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>	<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>	Pseudomonaden	1x10 <sup>6</sup>	---	Koagulase-positive Staphylokokken	---	---	Salmonella	---	n.n. in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>b)</sup>	---	1x10 <sup>2</sup>
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																										
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>6</sup>	---																										
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>																										
<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>																										
Pseudomonaden	1x10 <sup>6</sup>	---																										
Koagulase-positive Staphylokokken	---	---																										
Salmonella	---	n.n. in 25 g																										
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>b)</sup>	---	1x10 <sup>2</sup>																										
5.2 Hinweise	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.																											
6. Verpackung	Produktverpackung	Transportverpackung																										
	PE-Vac.-Beutel	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	Nettofüllmenge	Kartongewicht	Palettenfaktor																								
	1,4 - 1,8 kg	ca. 10 kg	ca. 10 kg	64																								
7.1 Glasur/Panade in %	-/-																											
8. Lagertemperatur	-18°C																											
8.1 Transporttemperatur	-18°C																											

