



Produktspezifikation

| | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Wernsing | 176021 Bismarckheringe 45-50 St/5,5kg |
| Gültigkeit | 16.11.2016 bis auf Widerruf |
| ID intern | 030.164516 |
| EAN Konsumenteneinheit | 4006034176021 |
| Marke | Popp |
| Name Inverkehrbringer | Popp Feinkost GmbH |
| Adresse Inverkehrbringer | Carl-Benz-Str. 3 24568 Deutschland |

Allgemeine Merkmale

| | |
|------------------------|--|
| Artikelbezeichnung | Bismarckheringe in milder Marinade mit Zucker und Süßungsmittel |
| Anweisung Aufbewahrung | Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis |
| Produktbeschreibung | Ausgenommene, marinierte Heringe ohne Kopf und Schwanzflosse in mildem Aufguss, mit Haut, nach oben in Eimer gelegt |
| Zutatenliste | HERING* 73 %, Wasser, Zucker, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Speisesalz, Branntweinessig, Aroma, Süßungsmittel: Saccharin. *Clupea harengus, gefangen im Nordostatlantik FAO 27 (Nordsee oder Norwegische See), Fangmethode: Ringwaden- oder Schleppnetz |
| Herkunftsland | Polen |

Sensorische Eigenschaften

| | |
|---------------------|--|
| Aussehen/Farbe | Heringe mit festem, hellem Fischfleisch in mildem Aufguss, mit ein paar Zwiebelringen und Lorbeerblatt dekoriert |
| Geruch | mild-würzig, süß-säuerlich, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch |
| Geschmack | mild-würzig, süß-säuerlich, ohne Fehl- und/oder Fremdgeschmack |
| Konsistenz / Textur | leicht viskoser Aufguss, Fischbestandteile bissfest, jedoch zart |
| Zubereitung | Vor Verzehr abtropfen |

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen

| chemische Kennzahlen | | | |
|----------------------|------|------|------|
| | Min. | Max. | Dim. |
| pH-Wert | 3,7 | 4,3 | |
| Gesamtsäure | 0,5 | 1,1 | % |
| Salz | 2,3 | 3,3 | % |

Mikrobiologische Kennzahlen

| Kennzahlen | Richtwert | Warnwert | Dim. |
|-------------------------------|-----------------|-------------------|--------|
| Aerobe mesophile Kolonienzahl | 10 ⁶ | - | KbE/g |
| Milchsäurebakterien | 10 ⁶ | - | KbE/g |
| Hefen | 10 ⁵ | - | KbE/g |
| Enterobacteriaceae | 10 ³ | 10 ⁴ | KbE/g |
| Escherichia coli | 10 ¹ | 10 ² | KbE/g |
| koag. pos. Staphylokokken | 10 ² | 10 ³ | KbE/g |
| Salmonellen | - | nicht nachweisbar | in 25g |
| Listeria monocytogenes | - | 10 ² | KbE/g |

Werden lebende Mikroorganismen als Starterkulturen zugesetzt oder Zutaten wie Käse, die lebende Organismen enthalten, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.
Bei Überschreitung des Richtwertes für Hefen ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.
Werden rohe pflanzliche Zutaten zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung von Enterobacteriaceae berücksichtigt werden.
Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM

Prüfmethoden

Für alle Prüfmethoden gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden.

Zusatzinformationen

Vegan-Vegetarisch-Info

Nicht für Vegetarier geeignet

Identitätskennzeichen: PL 30171802 WE

Nährwerte

Zubereitungsgrad

zubereitet

Nähr- und Brennwerte

| Nährwertangaben pro 100 g | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert | 935 kJ |
| | 225 kcal |
| Fett | 14,7 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,9 g |
| Kohlenhydrate | 8,6 g |
| davon Zucker | 7,3 g |
| Eiweiß | 13,2 g |
| Salz | 3,00 g |

Allergene

EU-Allergene

Vorhanden

Allergene

| | |
|---|-----------------|
| Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Krebstier und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Ei und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Fisch und -erzeugnisse | enthalten |
| Erdnuss und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Soja und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Milch und -erzeugnisse (einschl. Milchzucker/Laktose) | nicht enthalten |
| Schalenfrüchte und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Sellerie und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Senf und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Sesamsamen und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg oder >10mg/l | nicht enthalten |
| Lupine und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Weichtiere und -erzeugnisse | nicht enthalten |

Verpackung Transport Lagerung

MHD / Verbrauchsdatum

MHD auf der Verpackung

Restlaufzeit bei Anlieferung

21 Tag(e)

Lagertemperatur

Min. +2 °C, Max. +7 °C

Transporttemperatur

Min. +2 °C, Max. +7 °C

| | |
|--------------------------------------|---|
| Kommentar | Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung. |
| Art Konsumenteneinheit | Eimer |
| Füllmenge | 5,5 Kilogramm |
| Abtropfgewicht in g | 4000 |
| Stück pro Konsumenteneinheit | ca. 45-50 Stück (Bismarckheringe) |
| Umverpackungseinheit pro Lage | 24 |
| Lagen pro Palette | 3 |
| Palettenart / Container | Euro-Palette |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

| | | | |
|---|------|-----------------------------------|------|
| Konservierungsstoff(e) | Nein | Antioxidationsmittel | Nein |
| Geschmacksverstärker | Nein | Farbstoff(e) | Nein |
| Phosphat(e) (Fleischerzeugnisse) | Nein | Nitrat | Nein |
| Nitritpökelsalz | Nein | Nitritpökelsalz und Nitrat | Nein |
| gewachst (Obst) | Nein | geschwärzt (Oliven) | Nein |
| geschwefelt > 10 ppm (zubereitet) | Nein | Süßungsmittel | Nein |
| Süßungsmitteln | Nein | Zucker und Süßungsmittel | Ja |
| Zucker und Süßungsmitteln | Nein | Zuckern und Süßungsmittel | Nein |
| Zuckern und Süßungsmitteln | Nein | | |

Pflichtangaben

| | | | |
|--|------|--|------|
| tiefgefroren | Nein | unter Schutzatmosphäre verpackt | Nein |
| aufgetaut | Nein | Nanopartikel enthalten | Nein |
| Phenylalaninquelle (Aspartam) | Nein | gentechnisch verändert | Nein |
| erhöhter Koffeingehalt (>150mg /l) | Nein | Koffein enthalten | Nein |
| Süßholz enthalten | Nein | Pflanzensterine/ -stanole zugesetzt | Nein |
| bestrahlt / Strahlen behandelt | Nein | Zutatenaustausch (LMIV Anhang VI) | Nein |
| taurinhaltig | Nein | chininhaltig | Nein |
| kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | Nein | kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken | Nein |

Fischprodukte

| | | | |
|---|---|------------------------------------|------|
| aus Fischstücken zusammengefügt | Nein | hergestellt aus Lachsersatz | Nein |
| Fisch wissenschaftl. Name | Clupea harengus | | |
| Fisch Produktionsmethode | Meeresfischerei | | |
| Fisch Fanggerät | Schleppnetze (Pelagische Scherbrettnetze) oder Umschließungsnetze und Hebenetze (Ringwaden) | | |
| Fisch-Fangzone 1 | Atlantik, Nordost | | |
| Subfanggebiet: Norwegische See oder Nordsee | | | |

Zubereitung

Vor Verzehr abtropfen

Information über gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO EU 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung allen in Europa und in Deutschland geltenden, einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Version in vollem Umfang.

Die oben genannten Angaben beziehen sich auf die von uns gelieferte Ware. Die Eignung der Ware für den beabsichtigten speziellen Verwendungszweck ist von Ihnen zu prüfen.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Versionen.