



1. Produktbezeichnung Black Tiger Garnelen 8-12 Stk./kg
 1.1. Lateinische Bezeichnung *penaeus monodon*
 1.2. Statistische Warennummer 0306179220
 1.3. Angaben zum Zuschnitt Garnelen, roh, mit Kopf, mit Schale, semi-IQF, glasiert, tiefgefroren

2. Ursprung Bangladesch
 2.1 produziert in Bangladesch
 2.2 Fangart Aquakultur

3. Sensorik
 3.1 Aussehen ganze Garnele mit Kopf und Schale
 3.2 Farbe frische bläulich-graue Farbe
 3.3 Geruch arttypisch, frisch und klar
 3.4 Konsistenz nach dem Auftauen, fest und federnd
 3.5 Geschmack arttypisch ohne Fremdgeschmack

4. Deklaration Auf Kartonetikett laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz
 4.1. GTIN Einzelpackung Umkarton Eigenmarke
 4012505801088 4012505901085 
 4.2 Siegel n.a.

5. Genusstauglichkeit Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere des Lebensmittel- und Futtermittelrechts

5.1 Mikrobiologische Werte

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	-	-
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
Pseudomonaden	1x10 ⁶	-
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³
<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1x10 ²

5.2 Hinweise Ein aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren.
 Nicht für den Rohverzehr geeignet.
 Nur im durchgegartem Zustand verzehren.

6. Verpackung Produktverpackung Transportverpackung
 Kartonbox m. Sichtfenster Karton
 LDPE-Folie

6.1. Unbedenklichkeit Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß der VO (EG) 1935/2004 und der VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.

7. Gewicht Stückgewicht Nettofüllmenge Kartongewicht Palettenfaktor
 8–12 Stk.p.kg 10 x 0,8 kg 10 x 1 kg ca. 500 kg
 7.1 Glasur/Panade in % 20 %

8. Lagertemperatur -18°C
 8.1 Transporttemperatur -18°C

9. Mindesthaltbarkeit Haltbarkeit ab Prod. 24 Monate Restlaufzeit ab Anlieferung 10 Monate

10. Los-Nummer Auf der Box und Kartonetikett angegeben.

11. Veterinärkontrollnummer Auf der Box und Kartonetikett angegeben.

12. Zutaten **Garnelen**

13. Gentechnik-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass das o.g. Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel kennzeichnungspflichtig ist. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens-u. Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

14. Allergene Inhaltsstoffe

Allergene Inhaltsstoffe	enthalten	nicht enthalten	Spuren
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (Nüsse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g		kJ		kcal
Fett		g		
-davon gesättigte Fettsäuren		g		
Kohlenhydrate		g		
-davon Zucker		g		
Eiweiß		g		
Salz		g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 01.12.2017

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift : 

