


1. Produktbezeichnung	Black Tiger Garnelen 16-20 Stk/kg
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>penaeus monodon</i>
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 4012505801163	Umkarton 4012505901160	Eigenmarke 
4.2 Siegel	n.a.		

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

5.1 Mikrobiologische Werte		<b>Richtwert (KbE/g)</b>	<b>Warnwert (KbE/g)</b>
	Aerobe mesophile Koloniezahl	-	-
	<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	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
	<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1x10 <sup>2</sup>

5.2 Hinweise	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nicht für den Rohverzehr geeignet. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.
--------------	---

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

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 16 – 20 Stk/kg	Nettofüllmenge 10 x 0,8 kg	Kartongewicht 10 x 1 kg	Palettenfaktor 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 Lupinenerzeugnisse	<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 <sub>2</sub>	<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 :

