




1. Produktbezeichnung	Black Tiger Garnelen mit Wasser, 13-15 Stk./lb.																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>penaeus monodon</i>																											
1.2 Statistische Warennummer	03061792																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Garnelen, roh, ohne Kopf, mit Schale, IQF, glasiert, tiefgefroren „easy peel“ – Schale am Rücken aufgeschnitten																											
2. Ursprung	Bangladesch																											
2.1 produziert in	Bangladesch																											
2.2 Fangart	Aquakultur																											
3. Sensorik																												
3.1 Aussehen	ganze Garnele, ohne Kopf, mit Schale																											
3.2 Farbe	frische bläulich-graue Farbe, weißes Garnelenfleisch																											
3.3 Geruch	arttypisch, frisch und klar																											
3.4 Konsistenz	nach dem Auftauen, fest und federnd																											
3.5 Geschmack	arttypisch ohne Fremdgeschmack																											
4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV auf Umkarton.																											
4.1 GTIN	Einzelpackung 4012505802139	Umkarton 4012505902136	Eigenmarke 																									
4.2 Siegel	n.a.																											
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>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10⁴</td> <td>1x10⁵</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>1x10⁴</td> <td>1x10²</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10⁵</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>1x10²</td> <td>1x10³</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>-</td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>-</td> <td>1x10²</td> </tr> </tbody> </table>					Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	-	-	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵	<i>Escherichia coli</i>	1x10 ⁴	1x10 ²	Pseudomonaden	1x10 ⁵	-	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³	<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25g	<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1x10 ²
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																										
Aerobe mesophile Koloniezahl	-	-																										
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵																										
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ⁴	1x10 ²																										
Pseudomonaden	1x10 ⁵	-																										
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³																										
<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25g																										
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1x10 ²																										
5.2 Hinweise	Nicht für den Rohverzehr geeignet. Ein aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.																											
6. Verpackung	Produktverpackung LDPE Folie	Transportverpackung Karton																										
6.1 Unbedenklichkeit	Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß VO (EG) Nr. 1935/2004 und der VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.																											
7. Gewicht	Stückgewicht 13-15 Stk./lb.	Nettofüllmenge 10 x 0,8 kg	Kartongewicht 10 x 1 kg	Palettenfaktor 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 Beutelreiter und Kartonetikett angegeben.

11. Veterinärkontrollnummer Auf Beutelreiter und Kartonetikett angegeben.

12. Zutaten **Garnelen** (95%), Wasser, Salz, Stabilisator E451.

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	345	kJ	82	kcal
Fett	0,63	g		
-davon gesättigte Fettsäuren	0,17	g		
Kohlenhydrate	1,44	g		
-davon Zucker	0,52	g		
Eiweiß	18,0	g		
Salz	0,50	g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 22.08.2017

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift :



H.-P. Klughardt GmbH
 Trettaustrasse 22
 D-21107 Hamburg
 Tel. 040 - 411 107 - 0
 Fax. 040 - 411 107-99