

V4 – 20.07.17 erst.: gepr.: freig.: entw.:

Seite 1 von 2



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, 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	ganze Garnele ohne Kopf und mit Schale																											
3.1 Aussehen	frische bläulich-graue Farbe, weißes Garnelenfleisch																											
3.2 Farbe	arttypisch, frisch und klar																											
3.3 Geruch	nach dem Auftauen, fest und federnd																											
3.4 Konsistenz	arttypisch ohne Fremdgeschmack																											
3.5 Geschmack																												
4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV auf Umkarton																											
4.1 EAN Code	Einzelpackung 4012505802160	Umkarton 4012505902167	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>1x10¹</td> <td>1x10²</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10⁶</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>1x10²</td> <td>1 x 10³</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>---</td> <td>n.n. in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i>(b)</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 ¹	1x10 ²	Pseudomonaden	1x10 ⁶	---	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1 x 10 ³	Salmonella	---	n.n. in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	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 ¹	1x10 ²																										
Pseudomonaden	1x10 ⁶	---																										
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1 x 10 ³																										
Salmonella	---	n.n. in 25 g																										
<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 ²																										
5.2 Hinweise	Nicht für den Rohverzehr geeignet. Ein aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren. Nur im durchgaren Zustand verzehren.																											
6. Verpackung	Produktverpackung Kartonbox m. Sichtfenster LDPE Folie	Transportverpackung Karton																										
6.1 Unbedenklichkeit	Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß Artikel 16 Abs. 1 der VO (EG) 1935/2004 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.																											
7. Gewicht	Stückgewicht 21/30 Stk/kg	Nettofüllmenge 10 x 0,8 kg	Kartongewicht 10 x 1 kg	Palettenfaktor 54																								
7.1 Glasur	20 %																											
8. Lagertemperatur	-18°C																											
8.1 Transporttemperatur	-18°C																											

