




1. Produktbezeichnung	Partygarnelen, mit Wasser, tail-on 31/40er																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>litopenaeus vannamei</i>																											
1.2 Zolltarifnummer	1605290091																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Garnelen, gekocht, geschält, entdärmt, mit Schwanzsegment, IQF, glasiert, tiefgefroren																											
2. Ursprung	Vietnam																											
2.1 produziert in	Vietnam																											
2.2 Fangart	Aquakultur																											
3. Sensorik	Garnelen rund und gleichmäßig, mit Schwanzsegment orangefarbenes bis rotes gemasertes Garnelenfleisch arttypisch, frisch und klar nach dem Auftauen, fest und federnd arttypisch, ohne Fremd- und Altgeschmack																											
3.1 Aussehen																												
3.2 Farbe																												
3.3 Geruch																												
3.4 Konsistenz																												
3.5 Geschmack																												
4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz																											
4.1 EAN Code	Einzelpackung 4012505806779	Umkarton 4012505906776	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>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 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
	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 Hinweis	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegarten Zustand verzehren.																											
6. Verpackung	Produktverpackung Polybeutel	Transportverpackung Karton																										
6.1 Unbedenklichkeit	Wir bestätigen, dass die Verpackung der VO (EG) 1935/2004 und der VO(EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.																											
7. Gewicht	Stückgewicht 31-40 Stk./lb.	Nettofüllmenge 10 x 0,8 kg	Kartongewicht 10 x 1 kg	Palettenfaktor 50																								
7.1 Glasur in %	20 %																											
8. Lagertemperatur	-18°C																											
8.1 Transporttemperatur	-18°C																											

