



1. Produktbezeichnung Partygarnelen, mit Wasser, tail-on 31/40er

1.1 Lateinische Bezeichnung *litopenaeus vannamei*

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

3.1 Aussehen Garnelen rund und gleichmäßig, mit Schwanzsegment

3.2 Farbe orangefarbenes bis rotes gemasertes Garnelenfleisch

3.3 Geruch arttypisch, frisch und klar

3.4 Konsistenz nach dem Auftauen, fest und federnd

3.5 Geschmack arttypisch, ohne Fremd- und Altgeschmack

4. Deklaration Produktbezeichnung laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz

4.1 EAN Code Einzelpackung Umkarton Eigenmarke  
 4012505806779 4012505906776 

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 <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 Hinweis Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.

6. Verpackung Produktverpackung Transportverpackung  
 Polybeutel 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 Nettofüllmenge Kartongewicht Palettenfaktor  
 31-40 Stk./lb. 10 x 0,8 kg 10 x 1 kg 50

7.1 Glasur in % 20 %

8. Lagertemperatur -18°C

8.1 Transporttemperatur -18°C

