

|                              |   |   |
|------------------------------|---|---|
| 1. Produktbezeichnung        | Black Tiger Garnelen mit Wasser<br>6-8 Stk/lb.                            |  |
| 1.1 Lateinische Bezeichnung  | <i>penaeus monodon</i>  |   |
| 1.2 Statistische Warennummer | 03061792  |   |
| 1.3 Angaben zum Zuschnitt    | Garnelen, roh, ohne Schale, entdärmt, IQF, glasiert, einzeln tiefgefroren |   |

|                   |   |
|-------------------|---|
| 2. Ursprung       | Bangladesch / Indien / Vietnam / anderer partiebezogener Ursprung |
| 2.1 produziert in | Bangladesch / Indien / Vietnam / anderer partiebezogener Ursprung |
| 2.2 Fangart       | Aquakultur  |

|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| 3. Sensorik    |                                     |
| 3.1 Aussehen   | ganze Garnele ohne Schale, entdärmt |
| 3.2 Farbe      | frisch bläulich                     |
| 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 EAN Code   | Einzelpackung<br>4012505806069            | Umkarton<br>4012505906066 | Eigenmarke<br> |
| 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> | 1 x 10 <sup>3</sup> |
| Salmonella                        | ---               | n.n. in 25 g        |
| Listeria monocytogenes(b)         | ---               | 1x10 <sup>2</sup>   |

|              |   |
|--------------|---|
| 5.2 Hinweise | Nicht für den Rohverzehr geeignet. Ein aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren. Nur im durchgefrorenen Zustand verzehren. |
|--------------|---|

|                      |  |
|----------------------|--|
| 6. Verpackung        | Produktverpackung    Transportverpackung<br>Polybeutel                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    Nettofüllmenge    Kartongewicht    Palettenfaktor<br>6-8 Stk/lb.        10 x 0,8 kg        10 x 1 kg        54 |
|------------|--|

|            |      |
|------------|------|
| 7.1 Glasur | 20 % |
|------------|------|

|                    |       |
|--------------------|-------|
| 8. Lagertemperatur | -18°C |
|--------------------|-------|

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 8.1 Transporttemperatur | -18°C |
|-------------------------|-------|

