



1. Produktbezeichnung	Vannamei Garnelen mit Wasser 13-15 Stk/lb.																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>litopenaeus vannamei</i>																											
1.2 Statistische Warennummer	03061792																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Garnelen, roh, geschält, entdärmt, IQF, glasiert, tiefgefroren																											
2. Ursprung	Vietnam																											
2.1 produziert in	Vietnam																											
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	Umkarton	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><i>Pseudomonaden</i></td> <td>1x10⁶</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>1x10²</td> <td>1 x 10³</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></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	<i>Pseudomonaden</i>	1x10 ⁶	---	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1 x 10 ³	<i>Salmonella</i>	---	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																										
<i>Pseudomonaden</i>	1x10 ⁶	---																										
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1 x 10 ³																										
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g																										
<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 ²																										
5.2 Hinweise	<p>Nicht für den Rohverzehr geeignet. Ein aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.</p>																											
6. Verpackung	Produktverpackung	Transportverpackung																										
	PE-Beutel	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																								
	13-15 Stk/lb.	10 x 0,8 kg	10 x 1 kg	64																								
7.1 Glasur	20 %																											
8. Lagertemperatur	-18°C																											
8.1 Transporttemperatur	-18°C																											

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

Seite 2 von 2

9. Mindesthaltbarkeit	Haltbarkeit ab Prod. 24 Monate	Restlaufzeit ab Anlieferung 10 Monate
-----------------------	-----------------------------------	--

10. Los-Nummer	Auf Beutelreiter und Kartonetikett angegeben.
----------------	---

11. Veterinärkontrollnummern	Auf Beutelreiter und Kartonetikett angegeben.
------------------------------	---

12. Zutaten	Garnelen (90%) , Wasser, Stabilisator: E451, E452, Salz
-------------	--

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="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input checked="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (Nüsse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="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="checked" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g	325	kJ	<input style="width: 80px;" type="text" value="77"/>	kcal
Fett	0,46	g		
-davon gesättigte Fettsäuren	0,15	g		
Kohlenhydrate	0,58	g		
-davon Zucker	0,58	g		
Eiweiß	17,8	g		
Salz	0,5	g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 31.01.2019

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift : 

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