1. Produktbezeichnung — Vannamei Garnelen mit Wasser 16-20 Stk/lb.

1.1 Lateinische Bezeichnung — *litopenaeus vannamei*

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
4012505806175	4012505906172	PUCO

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	---	---
Enterobacteriaceae (30 °C)	1x10^4	1x10^5
Escherichia coli	1x10^1	1x10^2
Pseudomonaden	1x10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10^2	1 x 10^3
Salmonella	---	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenesb)	---	1x10^2

5.2 Hinweise — Nicht für den Rohverzehr geeignet.
Ein aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren.
Nur im durchgegarten Zustand verzehren.

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
16-20 Stk/lb.	10 x 0,8 kg	10 x 1 kg	50

7.1 Glasur — 20 %

8. Lagertemperatur — -18°C

8.1 Transporttemperatur — -18°C

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** (85%), Wasser, Stabilisator: E451, E452, Salz	

13. Gentechnik-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass das o.g. Produkt weder nach den derzeitig 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	☐	☒	☐
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	☒	☐	☐
Eier und Eiererzeugnisse	☐	☒	☐
Fisch und Fischerzeugnisse	☐	☒	☐
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	☐	☒	☐
Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☒	☐
Milch und Milcherzeugnisse	☐	☒	☐
Schalenfrüchte (Nüsse)	☐	☒	☐
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	☒	☐
Senf und Senferzeugnisse	☐	☒	☐
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	☐	☒	☐
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	☐
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	☐
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l SO_2	☐	☒	☐

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g	277	kJ	65	kcal
Fett	0,1	g		
-davon gesättigte Fettsäuren	0	g		
Kohlenhydrate	0,1	g		
-davon Zucker	0	g		
Eiweiß	16	g		
Salz	1,7	g		

Name : Michael Werhahn

Datum : 29.06.2018

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift :

Stempel

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