




1. Produktbezeichnung	Black Tiger Garnelen 21-25 Stk/lb.
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>penaeus monodon</i>
1.2 Zolltarifnummer	03061792
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Garnelen, roh, geschält, entdärmt, IQF, glasiert, tiefgefroren

2. Ursprung	Bangladesch oder Vietnam; auf dem Etikett deklariert.
2.1 produziert in	Bangladesch oder Vietnam; auf dem Etikett deklariert .
2.2 Fangart	Aquakultur

3. Sensorik	
3.1 Aussehen	geschälte ganze Garnele, 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 4012505806212	Umkarton 4012505906219	Eigenmarke 
4.2 Siegel	n.a.		

5. Genusstauglichkeit	Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere des Lebensmittel- und Futtermittelrechts
-----------------------	--

5.1 Mikrobiologische Werte		<b>Richtwert (KbE/g)</b>	<b>Warnwert (KbE/g)</b>
	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>
	<i>Pseudomonaden</i>	1x10 <sup>6</sup>	---
	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
	<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 <sup>2</sup>

5.2 Hinweise	Ein aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegarten Zustand verzehren.
--------------	---

6. Verpackung	Produktverpackung PE-Beutel	Transportverpackung Karton
---------------	--------------------------------	-------------------------------

6.1 Unbedenklichkeit	Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.		
----------------------	--	--	--

7. Gewicht	Stückgewicht 21-25 Stk.p.lb.	Nettofüllmenge 10 x 0,8 kg	Kartongewicht 10 x 1 kg	Palettenfaktor 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 Beuteleriter und Kartonetikett angegeben.	
11. Veterinärkontrollnummern der Herstellungsbetriebe	Auf Beuteleriter und Kartonetikett angegeben.	
12. Zutaten	<b>Garnelen (92%),</b> Wasser, Salz, Stabilisator: E 451	

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="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (Nüsse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g	335	kJ	78	kcal
Fett	1,08	g		
-davon gesättigte Fettsäuren	0,27	g		
Kohlenhydrate	0,00	g		
-davon Zucker	0,00	g		
Eiweiß	16,7	g		
Salz	0,12	g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 14.11.2018

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift : 

