



1. Produktbezeichnung	Vannamei Garnelen mit Wasser 26-30 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	ganze Garnele ohne Schale, entdärmt																											
3.1 Aussehen	frisch bläulich																											
3.2 Farbe	arttypisch, frisch und klar																											
3.3 Geruch	nach dem Auftauen, fest und federnd																											
3.4 Konsistenz	arttypisch ohne Fremdgeschmack																											
3.5 Geschmack																												
4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV auf Umkarton																											
4.1 EAN Code	Einzelpackung 4012505806274	Umkarton 4012505906271	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>1x10<sup>4</sup></td> <td>1x10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>1x10<sup>1</sup></td> <td>1x10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10<sup>6</sup></td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>1x10<sup>2</sup></td> <td>1 x 10<sup>3</sup></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>1x10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>					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>	<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 <sup>2</sup>
	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>																										
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g																										
<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 <sup>2</sup>																										
5.2 Hinweise	Nicht für den Rohverzehr geeignet. Ein aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.																											
6. Verpackung	Produktverpackung PE-Beutel	Transportverpackung 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 26-30 Stk/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																											

