



1. Produktbezeichnung	Vannamei Garnelen mit Wasser 31/40																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>litopenaeus vannamei</i>																											
1.2 Statistische Warennummer	03061792																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Garnelen, roh, ohne Schale, entdärmt, einzeln tiefgefroren , glasiert																											
2. Ursprung	Indien																											
2.1 produziert in	Indien																											
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	Auf Kartonetikett laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz																											
4.1 GTIN	Einzelpackung -/-	Umkarton -/-	Eigenmarke -/-																									
4.2 Siegel	-/-																											
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>Pseudomonaden</td> <td>1x10⁶</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>1x10²</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</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	Pseudomonaden	1x10 ⁶	---	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	---	Salmonella	---	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																										
Pseudomonaden	1x10 ⁶	---																										
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	---																										
Salmonella	---	n.n. in 25 g																										
<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 ²																										
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 31-40 Stk./lb	Nettofüllmenge Ca. 750g	Kartongewicht 10 x 1 kg	Palettenfaktor 50																								
7.1 Glasur	25%																											
8. Lagertemperatur	-18°C																											
8.1 Transporttemperatur	-18°C																											

9. Mindesthaltbarkeit Haltbarkeit ab Prod. 24 Monate Restlaufzeit ab Anlieferung 12 Monate

10. Los-Nummer Auf Beutelleiter und Kartonetikett angeben.

11. Veterinärkontrollnummern Auf Beutelleiter und Kartonetikett angeben.

12. Zutaten **Garnelen (89 %), Wasser, Salz, Stabilisator: E 452**

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 Erdnusserzeugnisse	<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"/>
Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g	264	kJ	63	kcal
Fett	0,60	g		
-davon gesättigte Fettsäuren	0,30	g		
Kohlenhydrate	1,50	g		
-davon Zucker	0,20	g		
Eiweiß	13,0	g		
Salz	1,50	g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 12.10.2017

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift :



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