



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																											

