

V4 - 20.07.17 erst.: gepr.: freig.: entw.:

Seite 1 von 2



1. Produktbezeichnung Calamares a la Romana, Backteig mit Tintenfischringen, Premium

1.1 Lateinische Bezeichnung *todarodes pacificus*

1.2 Statistische Warennummer 1605540000

1.3 Angaben zum Zuschnitt Tintenfischringe mit Backteig ummantelt, vorgebacken, tiefgefroren

2. Ursprung Spanien

2.1 produziert in Spanien

2.2 Fangart n.a.

3. Sensorik

3.1 Aussehen Backteigringe mit innenliegendem Tintenfischring


3.2 Farbe goldgelber Backteig, weißes Tintenfischfleisch

3.3 Geruch frischer Panadegeruch

3.4 Konsistenz nach dem Auftauen fest und federnd

3.5 Geschmack frischer Panade- mit Tintenfischgeschmack, leicht würzig

4. Deklaration Auf Kartonetikett laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz

4.1 GTIN Einzelpackung 4012505800111 Umkarton 4012505900118 Eigenmarke 

4.2 Siegel -/-

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	1x10 ⁶	---
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵
<i>Escherichia coli</i>	5x10 ¹	1x10 ²
Pseudomonaden	1x10 ⁶	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	---
<i>Salmonella</i>	n.n. in 25 g	---
<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	1x10 ²	---

5.2 Hinweise Nicht für den Rohverzehr geeignet. Vor dem Verzehr das Produkt durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

6. Verpackung Produktverpackung LDPE-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 Ca. 23 g Nettofüllmenge 2 kg Kartongewicht 4 x 2 kg Palettenfaktor 54

7.1 Panade in % 60

8. Lagertemperatur -18°C

8.1 Transporttemperatur -18°C

9. Mindesthaltbarkeit Haltbarkeit ab Prod. Restlaufzeit ab Anlieferung
 18 Monate 10 Monate

10. Los-Nummer Auf Kartonetikett und Beutel angegeben.

11. Veterinärkontrollnummern Auf Kartonetikett und Beutel angegeben.

12. Zutaten Backteig 60% (**Weizenmehl**, Wasser, Maismehl, Sonnenblumenöl, Salz, Backtriebmittel: E450, E500, Dextrose, Geschmacksverstärker: E621, Zitronenaroma, Knoblauchpulver, Hefe, Farbstoff: E101 Tintenfischringe 40% (**Tintenfisch**, Stabilisator: E452, Säureregulator: E330, E500, Salz).

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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	766	kJ	182	kcal
Fett	7,0	g		
-davon gesättigte Fettsäuren	0,8	g		
Kohlenhydrate	23,0	g		
-davon Zucker	1,2	g		
Eiweiß	6,8	g		
Salz	1,6	g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 18.06.2018

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift :



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