



1. Produktbezeichnung	Tintenfisch Tentakeln in Scheiben																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>dosidicus gigas</i>																											
1.2 Statistische Warennummer	1605540000																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Tintenfisch Tentakeln, gekocht, in Scheiben geschnitten, tiefgefroren																											
2. Ursprung	Südostpazifik - FAO 87																											
2.1 produziert in	Portugal																											
2.2 Fangart	Haken und Langleinen																											
3. Sensorik	geschnittene Tintenfisch Tentakeln																											
3.1 Aussehen	weiß-rötliche Fleischfarbe																											
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	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>1x10⁶</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>5x10¹</td> <td>5x10²</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><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>1x10²</td> </tr> </tbody> </table>					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	5x10 ²	Pseudomonaden	1x10 ⁶	---	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	---	<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 ²
	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	5x10 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 vollständig durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren																											
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 750g	Nettofüllmenge 5 x 750g 3,75 kg	Kartongewicht 5 x 1000g 5,00 kg	Palettenfaktor 90																								
7.1 Glasur	25%																											
8. Lagertemperatur	-18°C																											
8.1 Transporttemperatur	-18°C																											

