




1. Produktbezeichnung	Grünschalmuscheln in halber Schale 30/40																										
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>perna canaliculus</i>																										
1.2 Statistische Warennummer	03073290																										
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Grünschalmuscheln (Medium), blanchiert, in halber Schale, in Aquakultur gezüchtet, tiefgefroren.																										
2. Ursprung	Neuseeland																										
2.1 produziert in	Neuseeland																										
2.2 Fangart	Aquakultur																										
3. Sensorik																											
3.1 Aussehen	Muschelfleisch in der halbierten Schale																										
3.2 Farbe	weißes und rotes Muschelfleisch in grünlich schimmernder Schale																										
3.3 Geruch	arttypisch, frisch und klar																										
3.4 Konsistenz	nach dem Auftauen, fest und federnd																										
3.5 Geschmack	arttypisch ohne Fremdgeschmack																										
4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz																										
4.1 GTIN	Einzelpackung 4012505821000	Umkarton 4012505921007	Eigenmarke 																								
4.2 Siegel	<b>n.a.</b>																										
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>1x10<sup>6</sup></td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10<sup>3</sup></td> <td>1x10<sup>4</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>1x10<sup>4</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>1x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>---</td> <td>n.n. in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i><sup>b)</sup></td> <td>---</td> <td>1x10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>				Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>6</sup>	---	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>	<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>2</sup>	Pseudomonaden	1x10 <sup>6</sup>	---	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	Salmonella	---	n.n. in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>b)</sup>	---	1x10 <sup>2</sup>
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																									
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>6</sup>	---																									
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>																									
<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>2</sup>																									
Pseudomonaden	1x10 <sup>6</sup>	---																									
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>																									
Salmonella	---	n.n. in 25 g																									
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>b)</sup>	---	1x10 <sup>2</sup>																									
5.2 Hinweise	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren Produkt nur im durchgegartem Zustand verzehren.																										
6. Verpackung	Produktverpackung 12 x 1 kg Box	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 30 – 40 / kg	Kartongewicht 12 x 1 kg	Palettenfaktor 600 kg																								
7.1 Glasur	5%																										
8. Lagertemperatur	-18°C																										
8.1 Transporttemperatur	-18°C																										

9. Mindesthaltbarkeit Haltbarkeit ab Prod. 24 Monate Restlaufzeit ab Anlieferung 10 Monate

10. Los-Nummer Auf Kartonetikett und Box angegeben

11. Veterinärkontrollnummern Auf Kartonetikett und Box angegeben

12. Zutaten **Muschelfleisch** auf halber Schale

**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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 Sesamenerzeugnisse	<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 <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**15. Nährwerte**

Gesamtenergiegehalt pro 100g		kJ		kcal
Fett		g		
-davon gesättigte Fettsäuren		g		
Kohlenhydrate		g		
-davon Zucker		g		
Eiweiß		g		
Salz		g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 08.11.2017

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift :

