



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	<p>3.1 Aussehen Muschelfleisch in der halbierten Schale</p> <p>3.2 Farbe weißes und rotes Muschelfleisch in grünlich schimmernder Schale</p> <p>3.3 Geruch arttypisch, frisch und klar</p> <p>3.4 Konsistenz nach dem Auftauen, fest und federnd</p> <p>3.5 Geschmack arttypisch ohne Fremdgeschmack</p>																										
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 : 

