1. Produktbezeichnung — Venusmuscheln mit Schale 40/60 Stk/kg

1.1 Lateinische Bezeichnung — *meretrix lyrata*

1.2 Statistische Warennummer — 16055600

1.3 Angaben zum Zuschnitt — Venusmuscheln gekocht, IQF tiefgefroren, vakuumiert.

2. Ursprung — Nordwestpazifik – FAO 61

2.1 produziert in — Vietnam
2.2 Fangart — Schleppnetze

3. Sensorik

3.1 Aussehen — ganze Muscheln
3.2 Farbe — gelb, rot / orangefarbene Muscheln
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 EAN Code

Einzelpackung	Umkarton	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	---
Enterobacteriaceae (30 °C)	1x10^3	1x10^4
Escherichia coli	1x10^1	1x10^2
Pseudomonaden	1x10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10^2	1x10^3
Salmonella	---	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes[b)]	---	1x10^2

5.2 Hinweise — Nicht für den Rohverzehr geeignet.
Produkt nur im durchgegarten Zustand verzehren.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

6. Verpackung

Produktverpackung	Transportverpackung
PE-Beutel	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	Nettofüllmenge	Kartongewicht	Palettenfaktor
40/60 St/kg	10 x 1 kg	10 kg	72

7.1 Glasur/Panade in % — -/-

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 Beutel- und Kartonetikett angegeben	
11. Veterinärkontrollnummern	Auf Beutel- und Kartonetikett angegeben	
12. Zutaten	**Muschelfleisch**	

13. Gentechnik-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass das o.g. Produkt weder nach den derzeitig 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	☐	☒	☐
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	☐	☒	☐
Eier und Eiererzeugnisse	☐	☒	☐
Fisch und Fischerzeugnisse	☐	☒	☐
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	☐	☒	☐
Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☒	☐
Milch und Milcherzeugnisse	☐	☒	☐
Schalenfrüchte (Nüsse)	☐	☒	☐
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	☒	☐
Senf und Senferzeugnisse	☐	☒	☐
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	☐	☒	☐
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	☐
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☒	☐	☐
Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l SO_2	☐	☒	☐

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g	280	kJ	67	kcal
Fett	0,7	g		
-davon gesättigte Fettsäuren	0,4	g		
Kohlenhydrate	5,4	g		
-davon Zucker	2,3	g		
Eiweiß	9,8	g		
Salz	0,48	g		

Name : Michael Werhahn

Datum : 02.01.2018

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift :

Stempel

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