



1. Produktbezeichnung	Butterfly Garnelen paniert
1.1 Lateinische Bezeichnung	litopenaeus vannamei
1.2 Statistische Warennummer	16052110
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Panierte Riesengarnelen, mit Schwanzsegment, roh, geschält, tiefgefroren

2. Ursprung	Vietnam
2.1 produziert in	Vietnam
2.2 Fangart	Aquakultur

3. Sensorik	
3.1 Aussehen	Garnelen mit Schwanzsegment paniert, als Butterfly geschnitten helle Panade, weißes Garnelenfleisch arttypischer frischer Panadegeruch nach dem Auftauen, fest und federnd frische Panade mit Garnelengeschmack, leicht würzig
3.2 Farbe	
3.3 Geruch	
3.4 Konsistenz	
3.5 Geschmack	

4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz		
4.1 GTIN	Einzelpackung 4012505800203	Umkarton 4012505900200	Eigenmarke 
4.2 Siegel	n.a.		

5. Genusstauglichkeit	Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere des Lebensmittel- und Futtermittelrechts.
-----------------------	---

5.1 Mikrobiologische Werte		<b>Richtwert (KbE/g)</b>	<b>Warnwert (KbE/g)</b>
	Aerobe mesophile Koloniezahl	-	-
	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>
	<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
	Pseudomonaden	1x10 <sup>5</sup>	-
	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
	<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1x10 <sup>2</sup>

5.2 Hinweise	Nur im durchgegartem Zustand verzehren. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Zubereitung: Im tiefgefrorenen Zustand bei 160-170°C 4-5 Min. frittieren.
--------------	--

6. Verpackung	Produktverpackung Polybeutel / 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 26-30 Stk. p.lb.	Nettogewicht 10 x 1kg	Kartongewicht 10 x 1kg	Palettenfaktor ca. 600 kg
7.1. Glasur/Panade in %	60%			

8. Lagertemperatur	-18°C
8.1 Transporttemperatur	-18°C

9. Mindesthaltbarkeit	Haltbarkeit ab Prod. 24 Monate	Restlaufzeit ab Anlieferung 12 Monate
10. Los-Nummer	Auf Box und Kartonetikett angegeben	
11. Veterinärkontrollnummern	Auf Box und Kartonetikett angegeben	
12. Zutaten	Panade 60% ( <b>Weizenmehl</b> , modifizierte Stärke, Wasser, Zucker, Hefe, Salz, Backtriebmittel: E 500, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Emulgator: E471, Pflanzenöl (Palmöl, <b>Sojaöl</b> , Rapsöl, Maisöl), 40% <b>Garnelenzubereitung (Garnelen 85%, Wasser, Salz, Stabilisator: E 451)</b> )	

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 1829/2003 und 1830/2003 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
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (Nüsse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine und Lupinerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid 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"/>

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g	640	kJ	153	kcal
Fett	1,9	g		
-davon gesättigte Fettsäuren	0	g		
Kohlenhydrate	21,4	g		
-davon Zucker	0,6	g		
Eiweiß	12,5	g		
Salz	0,86	g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 06.12.2017

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift : 

