



# Produktspezifikation Fisch

Seite 1 von 3

Datum: 03.04.2024			
<b>1. Angaben zum Artikel:</b>			
Artikel-Nr.:	17134261		
Produktbezeichnung:	Barramundi Filets mit Haut 170/230, (Lat. Lates calcarifer) 5x1kg, IQF		
Verkehrsbezeichnung:	s.o.		
Lateinischer Name:	Lates calcarifer		
Produktbeschreibung:	Barramundi Filets mit Haut, roh, geschuppt, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar tiefgefroren		
Nettogewicht:	5x800 g		
Glasur:	20%		
Zutatenverzeichnis:	Barramundi		
Die Zusammensetzung von Fischfilets ist vom Produzenten und von der Partie abhängig. Eine korrekte Zutatenliste finden Sie auf dem Etikett. Partispezifische Daten auf Anfrage.			
Für Fischerei-Erzeugnisse gemäß VO (EG) 2065/2001:			
<input checked="" type="checkbox"/> ... gefangen in...[Fanggebiet, Fangmethode]	Mittlerer Westpazifik, FAO-Gebiet Nr. 71 (mittels Hacken und Langleinen)		
<input type="checkbox"/> ... aus Binnenfischerei... [Herkunftsland]			
<input type="checkbox"/> ... aus Aquakultur/Off-Shore [Herkunftsland]			
<b>2. Allergene Zutaten bei Lebensmitteln nach LMIV Anlage II:</b>			
	<b>Enthalten ?</b>		<b>Bemerkung (z.B. kann Spuren enthalten)</b>
01 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
02 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
03 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
04 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Fisch
05 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
06 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
07 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
08 Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
09 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	

# Produktspezifikation Fisch

Seite 2 von 3

12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	

### 3. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, etc.):

keine

### 4. Analysewerte:

#### a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert:	Variabel
Fett:	Variabel
- davon ges. Fettsäuren:	Variabel
Kohlenhydrate:	Variabel
- davon Zucker:	Variabel
Eiweiß:	Variabel
Salz:	Variabel

Bei der Angabe handelt sich um durchschnittliche Nährwerte, wobei einzelne Proben innerhalb der empfohlenen Toleranzen gemäß Leitfaden für zuständige Behörden-Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften aus Dezember 2012 und nachfolgenden Änderungen abweichen können.

#### b) Sensorische Daten

Geruch:	frisch, frei von Fremd- und Fehlgeruch
Aussehen:	charakteristisch
Geschmack:	charakteristisch
Konsistenz:	bissfest

#### c) mikrobiologische Richt- und Warnwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM für Seefische (ganze Fische), 2004

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl (30°C)	5 x 10 <sup>5</sup>	-
Enterobacteriaceae (30°C, anaerob)	1 x 10 <sup>4</sup>	1 x 10 <sup>5</sup>
Escherichia coli	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
Pseudomonaden (bei 25°C)	1 x 10 <sup>6</sup>	-
Salmonella	-	Nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes	-	1 x 10 <sup>2</sup>

# Produktspezifikation Fisch

5. Haltbarkeit nach Produktion:	
Mindesthaltbarkeitsdatum:	24 Monate
6. Verpackung:	
Packstoff:	Karton
Maße:	Variabel je nach Ursprung
Wir bestätigen, gemäß EU-Verordnung 1935/2004 und EU-Verordnung 10/2011 (nebst Ergänzung vom 05.02.2015), dass alle Verpackungen der gelieferten Lebensmittel den geltenden Vorschriften entsprechend und für ihren Verwendungszweck im Sinne des zu erwartenden Gebrauchs unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.	
7. Logistische Daten:	
Bruttogewicht Karton/Stück:	Variabel je nach Ursprung
Karton/Europalette:	Variabel je nach Ursprung
8. Transport- und Lagerbedingungen:	
Lager- und Transportbedingungen:	≤ -18°C
9. Angaben zur Rückverfolgbarkeit:	
Über das MHD und zusätzliche Aufzeichnungen während der Produktion ist die Rückverfolgbarkeit bis zu den eingesetzten Rohwaren gewährleistet.	
10. Angaben zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln bzw. Zutaten:	
Das Produkt enthält kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, das gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 kennzeichnungspflichtig ist.	
11. Ionisierende Strahlung:	
Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.	
12. Verzehrdeklarationshinweis:	
Ware vor dem Verzehr vollständig durchgaren. Nach dem Auftauen sofort zubereiten und konsumieren.	
13. Besondere Hinweise:	
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
14. Recht:	
Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die vorstehenden Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unsere Produkte zu werten. Die Spezifikation ist gültig bis auf Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Version. Dieses Dokument ist per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.	

Bemerkung: Bei den Nährwertangaben darf nur der Salzgehalt (Natrium x 2,5) angegeben werden und nicht der Natriumgehalt.