Klaas Puul B.V.
Lupinestraat 1-17 1131 JT Volendam
Postfach 231 1130 AE Volendam
Die Niederlande

Tel. 0031 299 364247 NL 6136 EG
Fax. 0031 299 367247 NL 6589 EG
www.klaaspuul.nl

PRODUCTSPEZIFIERUNG

Produkt

Name	**Nordsee Krabbenfleisch einzeln tiefgefroren 8 x 1 kg (Schale) 10% Glasur**
Wissenschaftliche Bezeichnung	Crangon crangon
Eigenschaften	gekocht, tiefgefroren
Herkunft	gefangen in der Nordostatlantik (die Nordsee) mit Schleppnetzen
Beschreibung des Produktes	rosafarbiges Nordsee Krabbenfleisch, mit einem frischen arttypischen Geruch und Geschmack, leicht salzig, mit einer Eisschicht
Konsistenz	bissfest, nicht strohig oder zäh
Farbe, Aussehen	gebogene gleichmäßig große Krabben, sauber hergerichtet
Geschmack	arttypisch, leicht salzig, kein Fremdgeschmack
Geruch	arttypisch, nicht stark
Größe	1600 à 2400 Stück / kg
Herstellung	gekocht, konserviert, geschält, gewaschen, konserviert, eingefroren
Lieferperiode	Januar bis Dezember

Verpackung

Artikel Nr.	**011719**
Inhalt	1 kg
Nettogewicht (ohne Glasur)	900 g
Verkaufeinheiten/Karton	8
Verpackung	normale Atmosphäre
Primärverpackung	Schale mit transparenter Folie im Karton (V30) und Eigenes Etikett
Material	PET/PE OPP/PA/EVOH/PE
Ausmaß (l x b x h)	23,4 x 18,0 x 5,5 cm
Gewicht	28,4g
Etikett	0,39g
Kode E.A.N.	8711239060612
Sekundärverpackung	Karton (K)
Material	Karton
Ausmaß (l x b x h)	38,0 x 29,5 x 24,5 cm
Gewicht	486 g
Folie	LDPE (160 g)
Kartons/Lage	9
Lagen/Palette	6
Kartons/Palette	54
Paletteformat	euro (120 x 80 x 15 cm)

Aufbewahrung	
Lieferungstemperatur	max. –15°C
Aufbewahrungstemperatur	max. –18°C
Haltbarkeit	18 Monate nach Produktionsdatum
Produktionskode	Nummer von Ziffern z.b. 23472 (Woche 23, Tag 4, 2007, Maschine 2)

Zutaten	
	Krabbenfleisch
	Salz
Säuerungsmittel	Zitronensäure (E330)
	Milchsäure (E270)
Konservierungsstoffe	Benzoesäure (E210)

Nährwerte /100g	
Brennwert	385 kJ (92 kcal) / 100 g
Fett	1,0 g
davon gesättigte	*0,3 g*
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	*0 g*
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	2,0 g

Physisch-chemische Eigenschaften	
PH	6,3±0,2
Salz	2,0±0,2%
Glasierung	10% ±1%
Flüssigkeit	72-77%

Mikrobiologische Vorschriften (bei Anlieferung in KBE/g)		
Aerobe Keimzahl (30°C)	<500.000	(n=5, max 2>150.000)
Staphylococcus aureus	<1.000	(n=5, max 2>300)
Enterobacteriaceae	<1.000	(n=5, max 2>300)
Hefen/Schimmel	<1.000	(n=5, max 2>300)
E. coli	<10	
Listeria monocytogenes	abwesend in 25 g	
Salmonella spp.	abwesend in 25 g	

KLAAS PUUL

PRODUKTSPEZIFIZIERUNG

Besondere Qualitätseigenschaften

Toxische Daten *EU regulation 1881/2006* *EU regulation 2377/90 (and the following revisions)*	entsprecht die gesetzliche Norme für schwere Metalle, Toxinen und andere chemische Rückstände
Metalle	frei von magnetische und nicht-magnetische Metalle
Produkteigen Materialien	max. 1% Füßchen-, Fühler- oder Schalenteile
Bestrahlung	das Produkt ist nicht bestrahlt
Genetische Modifikation (*1829-1830/2003 EU)*	genetisch modifizierte Bestandteile sind nicht verwendet

Serviervorschlag

Nach dem Auftauen, fertig um zu servieren mit verschiedene Soßen.
Nacht dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Anwesenheit von Bestandteilen i.Z.m. Allergie/Diät (ALBA list)

1.	Milcheiweiß	-	20.	Nüsseöl	-
2.	Laktose	-	21.	Erdnüsse	-
3.	Ei	-	22.	Erdnussöl	-
4.	Soja-Eiweiß	-	23.	Sesam	-
5.	Soja-Öl	-	24.	Sesamöl	-
6.	Kleber	-	25.	Glutaminat	-
7.	Weizen	-	26.	Sulfit (E220-E228)	-
8.	Roggenkernmehl	-	27.	Benzoesäure (E210-E213)	+
9.	Rindfleisch	-	28.	Azo-Farbstoffen	-
10.	Schweinefleisch	-	29.	Tartrazin (E102)	-
11.	Hühnerfleisch	-	30.	Zimt	-
12.	Fisch	-	31.	Vanille	-
13.	Krebstiere	+	32.	Koriander	-
14.	Weichtiere	-	33.	Sellerie	-
15.	Mais	-	34.	Umbelliferae	-
16.	Kakao	-	35.	Karotte	-
17.	Hefe	-	36.	Lupine	-
18.	Hülsenfrüchte	-	37.	Senf	-
19.	Nüsse	-			

Bevölkerungsgruppe

Dieses Produkt ist geeignet für alle Bevölkerungsgruppen. Diese Produkte sind nicht für Personen mit einer Allergie für Bestandteile die in der ALBA Liste erwähnt werden.