

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS Art. Nr. 413770
GTIN / EAN: 8716142002780
Datum 28-05-2021

☐
☒

Neulistung

Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom 18-10-2018

Warengruppe

*Bitte ankreuzen „X“

☐
☐

SB-Fisch

Räucherfisch

☐
☒

Frischfisch

TK-Fisch

☐
☐

Fischfeinkost

Marinaden

☐

Sonstige

a.

☐

FRISCH

☐

AUFGETAUT

☒

TK

*Bitte ankreuzen „X“

b.

Transport- und Lagerbedingungen Angabe der Min./Max. Temperatur in °C
Min -18°C

c.

Verkehrsbezeichnung im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014
"Holländische" Matjesdoppelfilet, MSC zertifiziert

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)

d.

lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)
Clupea harengus

d.

Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
"Holländische" Matjesdoppelfilet, MSC zertifiziert

e.

Kurzbeschreibung des Produktes

Reingemacht, gesalzen Matjeshering mit Schwanzsegment verpackt in eine Schale Vakuum gefroren,
ohne Haut, ausgenommen, natürlich gereift und leicht gesalzen

f.

Zertifizierung → siehe Anlage 02

2.

Herkunft / Fangmethode *Anmerkung zu b./c. > Bei mehreren möglichen Bezugsquellen bitte
alle in Frage kommenden angeben.

a.

Produktionsmethode

☒

gefangen im

☐

aus Binnenfischerei

☐

In **Aquakultur** gewonnen

☐

Sonstige,

b.

Fanggebiet*

- FAO

- ICES

027

IV (Nordsee)

b.

Fanggerätekategorie

☐

Wadennetze

☐

Schleppnetze

☐

Reusen & Fallen

☐

Dredgen

☐

Kiemennetze & vergleichbare Netze

☒

Umschließungs- & Hebenetze

☐

Haken & Langleinen

c.

Ursprungsland der wertgebenden Zutat *Norwegen*

d.

Produktionsland *Die Niederlande*

3. Produktionsverfahren / Art der Verarbeitung

*Bitte ankreuzen „X“

a. gesägt	☐	JA	☒	NEIN	
Formfleisch	☐	JA	☒	NEIN	
aus Blöcken geschnitten	☐	JA	☒	NEIN	
Trimmschnitt	☐	JA	☒	NEIN	
Naturfilet	☐	JA	☒	NEIN	
in Filetform gefertigt	☐	JA	☒	NEIN	
Standardfilet (mit Stehgräten, pbi)	☐	JA	☒	NEIN	
praktisch grätenfrei	☐	JA	☒	NEIN	
entgrätet	☐	JA	☒	NEIN	
mit Haut	☐	JA	☒	NEIN	
ohne Haut	☒	JA	☐	NEIN	
geschuppt	☐	JA	☒	NEIN	
paniert	☐	JA	☒	NEIN	
gewürzt	☐	JA	☒	NEIN	
mehliert	☐	JA	☒	NEIN	wenn JA – Art des Getreides:
vorfrittiert	☐	JA	☒	NEIN	
frittiert	☐	JA	☒	NEIN	
gepökelt	☐	JA	☒	NEIN	
geräuchert	☐	JA	☒	NEIN	wenn JA – Art des Räucherns:
Salzung	☒	JA	☐	NEIN	wenn JA – Art der Salzung : ☒ Handsalzung ☐ Kombisalzung ☐ Injektionssalzung
aufgetaut	☒	JA	☐	NEIN	
Landfrost	☒	JA	☐	NEIN	
Seefrost	☐	JA	☒	NEIN	
Doppelfrost	☒	JA	☐	NEIN	
lose (IQF)	☐	JA	☒	NEIN	
glasiert	☐	JA	☒	NEIN	wenn JA – Anteil der Glasur in %
vorgegart	☐	JA	☒	NEIN	wenn JA – Art der Garung
in Flüssigkeit	☐	JA	☒	NEIN	wenn JA – Art der Flüssigkeit ☐ Aufguss ☐ Lake ☐ pflanzliches Öl > Art
Sonstiges	☐				

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

n Norwegen: Sortieren, Köpfen, Salzen, Tiefkühlen. In Holland: Auftauen, Reifen, Filetieren, Vakuumieren, Tiefkühlen.

4. Zutaten inkl. QUID, Allergene, deklarationspflichtiger Zusatzstoffe

Bitte geben Sie die **Zutaten** **in absteigender Reihenfolge** nach ihrem prozentualen Anteil (Quid) im Produkt an. Im Falle einer **zusammengesetzten Zutat** geben Sie bitte die **Bestandteile der Zutat** an. Bitte **deklarationspflichtige Zusatzstoffe vollständig angeben** (Klassenname, E-Nummer und Bezeichnung). Die **Allergene** bitten wir, nach den Anforderungen der LMIV entsprechend hervorzuheben (durch Großbuchstaben, Markierung etc.). **Hinweis:** Die hier aufgeführte Zutatenliste muss 1:1 mit dem von Ihnen ab 13.12.2014 verwendeten Etikett übereinstimmen!

Hering (99%, enzymatisch gereift), Speisesalz

- | | | |
|-------------------------------------|---|----------------------|
| ☐ | kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | *Bitte ankreuzen ,X' |
| ☐ | kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | *Bitte ankreuzen ,X' |
| ☒ | keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe | *Bitte ankreuzen ,X' |

Deklarationspflichtige Zutaten ,im losen Verkauf' laut LMIV und Zusatzstoff-ZulassungsVO

Klassenname	E-Nummer	Bezeichnung
	E	
	E	
	E	
	E	

Bitte die nachfolgenden Punkte mit JA oder NEIN beantworten.

Wenn Sie JA ankreuzen, dann sind jeweils die Menge/Gehalt bzw. ermittelte Werte anzugeben. Enthält das vorliegende Produkt *Bitte ankreuzen ,X'

pflanzliches Öl

pflanzliches Fett

ganz gehärtet

teilweise gehärtet

Palmfett / Palmöl*

- | | | | |
|--------------------------|-----|-------------------------------------|-------|
| ☐ | JA, | ☒ | NEIN |
| ☐ | JA, | ☒ | NEIN |
| ☐ | | | |
| ☐ | JA | ☒ | NEIN, |

wenn JA –

*Kommt das Palmfett/Palmöl aus nachhaltigem Anbau?

☐ JA ☐ NEIN

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011

TGS Art. Nr. 413770

GTIN / EAN: 8716142002780

Allergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2003/89/EG und deren Ergänzung

¹Im Rahmen einer Gefahrenanalyse sind auch Kreuz-Kontaminationen mit anderen Erzeugnissen zu prüfen.

		*Bitte ankreuzen „X“	
		*enthalten	*in Spuren enthalten ¹
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse			
Um welche Getreideart handelt es sich?			
<i>Weizen / Roggen / Gerste / Hafer / Dinkel / Kamut / Hybridstämme</i>			
Krebstiere und -erzeugnisse			
Sellerie und -erzeugnisse			
Senf und -erzeugnisse			
Sesamsamen und -erzeugnisse			
Weichtiere und -erzeugnisse			
Lupine und -erzeugnisse			
Fisch und -erzeugnisse		X	
Erdnuss und -erzeugnisse			
Soja und -erzeugnisse			
Milch und -erzeugnisse			
Schalenfrüchte und -erzeugnisse			
Um welche Art von Schalenfrüchten handelt es sich?			
<i>Mandeln / Haselnüsse / Walnüsse / Kaschunüsse / Pecanüsse / Paranüsse / Pistazien / Macadamia- oder Queenslandnüsse</i>			
Eier und -erzeugnisse			
Schwefeldioxid / Sulfit (E220 – E228)			
(Konzentration >10mg/kg oder 10mg/L, als insgesamt vorhandenes SO ₂)			
Alkohol			
Farbstoffe			
Sorbinsäure / Sorbate	E200-E203		
Benzoessäure / Benzoate	E210-E213		
Citronensäure / Citronate	E330-E333		
Phosphorsäure / Phosphate	E338-E341		
Glutaminsäure/ Glutamate	E620-E625		
Salicylate			

5. Convenience-Grad *Bitte ankreuzen „X“

☐ verzehrfertig ☐ zubereitungsfertig ☒ nach dem Auftauen verzehrfertig

* Gerät	Temperatur in °C	Dauer in Minuten	Sonstiges
☐ 1. Kombidämpfer			
☐ 2. Fritteuse			
☐ 3. Griddleplatte			
☐ 4. Backofen			
☐ 5. Sonstiges			

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS Art. Nr. 413770
GTIN / EAN: 8716142002780

6. Nährwerte „BIG 7“ bezogen auf 100G

☐ berechnet ☒ analysiert → Datum der Analyse

Brennwert	KJ	726kJ		
Brennwert	Kcal	174kcal		
Fett	G	10	davon gesättigte Fettsäuren	2.4
Kohlenhydrate	G	0	davon Zucker	0
Eiweiß	G	17.0		
Salz	G	1.6		

Alkohol VOL. % 0

7. Produktionsdaten

a. Gewichts-/ Mengenangaben

*Bitte ankreuzen „X“

☒ Gewicht FIX ☐ Gewicht VARIABLE

	Bruttogewicht in G	Nettogewicht in G	Abtropfgewicht in G
kleinste Verkaufseinheit		800g	800g
Gebinde			
Umkarton		3200g	3200gr

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	4 schale pro karton
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	10matjes pro schale
Fischeinwaage	in G	800g-900g

Hinweis: Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist auch das Abtropfgewicht des Lebensmittels anzugeben.

Bei glasierten Lebensmitteln ist das Überzugsmittel nicht in dem angegebenen Nettogewicht des Lebensmittels enthalten.

b. Art der Verpackung Material

Verpackungsbestandteil z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung	Entsorgung*
Schale	PPC (black)	5 - recycling
Folie	PE	5 - recycling

*ENTSORGUNG - Bitte die entsprechende Ziffer auswählen und eintragen.

- | | |
|--|---|
| 1 – Recycling Metalle / Stahlblech | 7 – Recycling PAPIER |
| 2 – Recycling Metalle / Alu (ohne VRB*) | 8 – Recycling KARTON |
| 3 – Recycling Alu mit VRB* / Alu (Tube) | 9 – Recycling GLAS |
| 4 – Recycling Alu mit VRB* / Alu (Getränkedosen) | 10 – kompostierbar |
| 5 – Recycling Kunststoff / PET (Getränke) | 11 – kompostierbar, wenn in Stücke gerissen |
| 6 – Recycling Kunststoff / PET (Milch) | 12 – Mehrweg / Flasche |

☐ Enthält das Verpackungsmaterial PVC? *Bitte ankreuzen „X“
Wenn X – in welcher Komponente ist PVC enthalten?

- c. Druckart *Bitte ankreuzen ‚X‘
☒ Spontandruck-Etikett ☐ vorgedruckte Verpackung

- d. Verfahren *Bitte ankreuzen ‚X‘
☒ vakuumiert ☐ Hochvakuum
☐ aseptisch ☐ heiß abgefüllt
☐ unter Schutzatmosphäre verpackt → verwendetes Gas:
☐ andere, welche?

- zusätzlich bei Dosen *Bitte ankreuzen ‚X‘
☐ lackiert ☐ Aluminium
☐ teilweise lackiert ☐ Stahlblech
☐ unlackiert

- e. Gebindeabmessungen

	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm
kleinste Verkaufseinheit	228	178	30
Gebinde			
Umkarton	305	225	123

- f. Verpackungskonformität *Bitte ankreuzen ‚X‘

- ☒ Es wird bestätigt, dass die Verpackungsmaterialien die Vorgaben der ‚Kunststoff-VO‘, VO (EU) Nr. 10/2011 einhalten.
☒ Liegt für die Verpackung eine Konformitätserklärung vor? *
 *Wenn X – Konformitätserklärung beifügen!
☐ Europalette
☐ Industriepalette
☐ Max. Gewicht je Palette 1.000 KG wird eingehalten?
 Palettenhöhe in cm inkl. Palette max. 1.95 m 130
 Lagenobjektfaktor Lagen pro Palette 10
 Palettenfaktor Gebinde pro Palette 100
 Lagenfaktor Gebinde pro Lage 10

- g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	8716142002780
Gebinde	
Umkarton	8716142002797
Palette	

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS Art. Nr. 413770
GTIN / EAN: 8716142002780
h. Haltbarkeiten *Bitte ankreuzen ,X'

*Wenn **X** – Bescheinigung beifügen!

- ☒ Wurde die mikrobiologische und sensorische Gesamthaltbarkeit mittels aussagekräftiger Lagertests überprüft?*
- ☒ Wurde eine Nullserie unter effektiven Produktionsbedingungen produziert und die Konformität mit Vorgaben geprüft?*

Gesamthaltbarkeit	ab Herstellungsdatum	365 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	Tage
Verbrauchsdatum	VD	Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ ab Anlieferung TGS	270 Tage

h. Format Datumsangabe *Bitte ankreuzen ,X'

- ☐ TT.MM
- ☒ TT.MM.JJ
- ☐ ohne Datierung
- ☐ MM.JJ
- ☐ JJJJ

Das Produktionsdatum / bei *Frischfish* der Packcode muss auf dem Etikett aufgebracht werden. Die Angabe wird wie folgt aufgedruckt TT-MM-JJJJ

Wo sind MHD und Produktionsdatum / Packcode auf der Verpackung aufgebracht?
Auf dem Etikett

*Die Angaben zur Häufigkeit sind verpflichtend!
Es werden entsprechend Ihrer Angaben die Prüfberichte angefordert und kontrolliert.

8. Chemische Kennzahlen

Bitte tragen Sie die chemischen Parameter ein, die Sie regelmäßig überprüfen.
z. B. pH-Wert, Salzgehalt, Säuregehalt, Histamin

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Einheit	Toleranz	Methode
Histamin	1x pro Jahr	<10	ppm	100	Externes Labor

9. Mikrobiologische Kennzahlen

Mindestanforderung ist die Einhaltung entsprechender Richt-/ Warnwerte nach Empfehlungen der DGHM über die Haltbarkeitsdauer.

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl	Monatlich	<100.000	1.000.000	Externes Labor
Enterobacteriaceae	Monatlich	<1.000	1.000	Externes Labor
Escherichia coli	Monatlich	<100	1.000	Externes Labor
Koagulase-positive Staphylokokken				
Staphylococcus aureus	2x pro Jahr	<100	1.000	
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien	2x pro Jahr	<100	1.000	
Bacillus cereus	2x pro Jahr	<100	1.000	
Pseudomonaden				
Salmonellen	2x pro Jahr	Abwesend in 25g	Abwesend in 25g	Externes Labor
Listeria monocytogenes	6x pro Jahr	Abwesend in 25g	Abwesend in 25g	Externes Labor
Hefen				
Schimmelpilze				

10. Physikalische Kennzahlen

Bitte tragen Sie die Parameter ein, die Sie regelmäßig prüfen.

z. B. Länge, Breite, Höhe, Mittlerer Durchmesser, Stückgewicht in G, Abtropfgewicht in G

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz
Cadmium	1x pro Jahr	<0.05	0.05 mg/kg
Führen	1x pro Jahr	<0.05	0.5 mg/kg
Quecksilber	1x pro Jahr	<0.05	0.5 mg/kg

11. Risikoanalyse

z. B. Umweltgifte, wie PCB, Dioxin etc., Pestizide, Fungizide, Schwermetalle, Rückstände (Arzneimittel) etc.

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode

12. Antibiotika *Bitte ankreuzen ,X'

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011

TGS Art. Nr. 413770

GTIN / EAN: 8716142002780

Ist das Produkt frei von Antibiotika?

Wenn **NEIN** - Angabe von Art, Menge in MG, Methode



☒ JA

☐ NEIN

ANLAGE 02 Zertifizierungen

Bei **X** - bitte Organisation und Ende des Zertifikats angeben, sowie Zertifikate als Kopie beifügen!

13. Ist dieses Produkt/ Produktion zertifiziert? **Bitte ankreuzen ,X'*

- a. ☐ nach **International Organisation for Standardisation (ISO) 9001:2000**
Organisation
Datum
- b. ☒ nach **International Organisation for Standardisation (ISO) 22000**
Organisation SGS
Datum 14-04-2021
- c. ☒ nach **International Food Standard (IFS)**
Organisation SGS
Datum 23-9-2020
Level Higher level
- d. ☐ nach **British Retail Consortium (BRC)**
Organisation
Datum
- e. ☐ nach **BIO Standard**
Organisation
Datum
- f. ☒ nach **Marine Stewardship Council (MSC)**
Organisation SGS
Datum Gültig bis 07-06-2022
chain of custody no. MSC-C-50273
- g. ☐ nach **Aquaculture Stewardship Council (ASC)**
Organisation
Datum
chain of custody no.
- h. ☐ **Sonstige** Fairtrade, Global GAP, Naturland, etc.
Organisation
Datum

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS Art. Nr. 413770
GTIN / EAN: 8716142002780
ANLAGE 03 Produktfoto / Etikett

14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons



Produktfoto

