

Produktspezifikation

Artikel (Bezeichnung)	Emder Sherrymatjesfilets, 45/50 Stück
Ihre Artikelnummer	520050

1. Verkehrsbezeichnung

Verkehrsbezeichnung im Sinne der Lebensmittelkennzeichnung	Milder Sherrymatjesfilets
Lateinischer Name (nur bei Fischereierzeugnissen)	Clupea Harengus

2. Lieferant

Firmenname	Fokken & Müller GmbH & Co Matjes- und Feinkostmanufaktur KG
Adresse	Am Eisenbahndock 9 – 13; 26725 Emden
Ansprechpartner	Herr Edzard Müller
Telefon	04921 – 9789- 0
Fax	04921 – 9789-11
Hersteller	
EG-Nr.	DE-NI 10955 EG

3. Produktherkunft

3.1 Ökologische Herkunft, Bestandserhaltende Fischerei

Ist das Produkt "ökologischer Herkunft"?	
<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn „Ja“, geben Sie bitte an, von welcher Organisation Sie zertifiziert wurden	
Ist das Produkt MSC-zertifiziert?	
<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn „Ja“, geben Sie bitte ihre chain-of-custody-Nummer an	

**Fokken & Müller GmbH & Co.
Matjes- und Feinkostmanufaktur KG
Am Eisenbahndock 9-13
D-26725 Emden**

Tel.: +49 4921 9789-0
Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline:
0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de
www.emder-matjes.de

3.2. Für Fischerei-Erzeugnisse gemäß Verordnung (EG) 2065/2001:

	gefangen in	Nordsee	(Fanggebiet)	FAO-Nr.: 27
			Subfanggebiet	IV a & IV b
Gefischt mit: Schleppnetzen, Umschließungsnetzen und Hebenetzen				

4. Produktbeschreibung

4.1 Beschreibung des Produktes

Milde Sherrymatjesfilets

4.2 Angaben zum Produkt Darreichungsform

	Marinaden, Präserven, Konserven		
x	in saurer Aufgußflüssigkeit		Glas
	in Öl		Beutel
	sterilisiert	x	Kunststoffschale/Eimer
	In Sahne		Dose

Allgemeine Parameter

x	roh		gewürzt
	gekocht		mit Flüssigwürzung
	vorgebraten		paniert
	natur		mehliert

**Fokken & Müller GmbH & Co.
Matjes- und Feinkostmanufaktur KG
Am Eisenbahndock 9-13
D-26725 Emden**

Tel.: +49 4921 9789-0
Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline:
0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de
www.emder-matjes.de

Fischerzeugnisse

	gesägt		aus frischer Rohware
	Naturfilet		praktisch grätenfrei
	Trimmschnitt		Standardfilet (mit Stehgräten, pbi)
	in Filetform gefertigt	x	entgrätet
	zerkleinert		Seefrost
x	ohne Haut	x	Landfrost
	mit Haut		Doppelfrost

4.3. Conveniencegrad (zutreffendes bitte ankreuzen)

	verzehrfertig		zubereitungsfertig	x	nach dem Abtropfen verzehrfertig
--	---------------	--	--------------------	---	----------------------------------

4.4 Sensorische Beschreibung

Kriterium	Beschreibung
Aussehen vor der Zubereitung / gefroren	
Aussehen verzehrfertig	Rötliche violettfarbene Heringsfilets mit typischen Silberhautresten in einem rotvioletten Aufguss
Geruch	deutlich nach Sherry aromatisch, rein
Geschmack	Mild salzig, süß-säuerlich, nach Sherry
Konsistenz	zart, artspezifisch

5. Deklaration

5.1 Zutatenliste

Zutaten	Bestandteile (bei zusammengesetzten Zutaten)	Allergene
Matjesfilets 50%	Heringsfilets, Salz, Zucker, Säuerungsmittel: Äpfelsäure, Citronensäure und Milchsäure, Aroma, Rote Bete Saft, Gewürze, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat	Heringsfilets
Wasser, Branntweinessig, Zucker, Zwiebeln, Kräuter, Gewürze, Sherry 1,5%		
Süßstoff: Saccharin, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat		

Deklaration der Zutaten auf dem Etikett

Matjesfilets 50% (HERINGSFILETS, Salz, Zucker, Säuerungsmittel: Äpfelsäure, Citronensäure und Milchsäure, Aroma, Rote Bete Saft, Gewürze, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat), Wasser, Branntweinessig, Zucker, Zwiebeln, Kräuter, Gewürze, Sherry 1,5%, Süßstoff: Saccharin, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat

**Fokken & Müller GmbH & Co.
Matjes- und Feinkostmanufaktur KG
Am Eisenbahndock 9-13
D-26725 Emden**

Tel.: +49 4921 9789-0
Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline:
0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de
www.emder-matjes.de

5. Allergie- und Unverträglichkeitsabfrage

Bitte kreuzen Sie die im Produkt enthaltenen Allergenen
(bzw. bei bestimmten Erkrankungen nicht zu verzehrenden)
Zutaten- / Zusatzstoffgruppen bzw. Einzelzutaten / Zusatzstoffe an:

Ja	Nein		Ja	Nein	
	x	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnisse
		Weizen			
		Roggen		x	Rindfleisch und Rindfleischerzeugnisse
		Gerste			
		Hafer			
		Dinkel		x	Geflügelfleisch und Geflügelfleischerzeugnisse
		Kamut			
	X	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			
			x		Sorbinsäure/Sorbate (E 200 – E 203)
	x	Eier und Eierzeugnisse	x		Benzosäure/Benzonate (E 210 – E 213)
			x		Citronensäure/Citronate (E 330 – E 333)
x		Fisch und Fischerzeugnisse		X	Phosphorsäure/Phosphat (E338 – E 341)
				x	Glutaminsäure/Glutamate (E 620 – E 625)
	x	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	Guanylsäure/Guanylate (E 626 – E 629)
				X	Inosinsäure/Inosinate (E 630 – E 633)

Ja	Nein		Ja	Nein	
	X	Soja und Sojaerzeugnisse			
				X	Salicylate
	X	Milch und Milcherzeugnisse		X	Farbstoffe
				X	Nitritpökelsalz
	X	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Produkte		X	Zimt
		Mandel	x		Alkohol
		Haselnuss		X	Vanille
		Walnuss		X	Anis
		Kaschunuss (Cashewnuss)		X	Knoblauch
		Pekannuss		X	Erdbeeren
		Paranuss		X	Kakao
		Pistazie		X	Hülsenfrüchte
		Makadamia- und Queenslandnuss		X	Perubalsam
			x		Hefe
				X	Mais
	X	Sellerie und Sellerieerzeugnisse			
	X	Senf und Senferzeugnisse			
	x	Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse			
	X	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben			
	X	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse			
	x	Lupinen und Lupinenerzeugnisse			

5. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Zeit / Restlaufzeit)

x	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
	Verbrauchsdatum

	Temperaturbereich (°C)	Haltbarkeit	Restlaufzeit
Kühlschrank	+ 2°C bis + 7°C	28 Tage	28 Tage
Tiefgekühlte Produkte	*-Fach (-6°C)		
	**-Fach (-12°C)		
	***-Fach (-18°C)		

5. Produktspezifische Merkmale

5.1 Attributive Größen

Untersuchungsparameter	Soll, min., max., Einheit	Methode
Fischeinwaage min.	2.250 g, 2.200 g, 2.500 g	Abtropfen

5.2 Chemische Analysen

(z. B. Salzgehalt, pH-Wert, Säuregehalt,)

Bitte geben Sie alle produktrelevanten Parameter mit Angabe der Toleranzwerte an.

Untersuchungsparameter	Soll	Maximum
Salzgehalt	< 5,5 g	6,5 g
Histamin	< 40 mg/kg	50 mg/kg
PH.-Wert	< 6,5	6,9

5.3 Mikrobiologische Merkmale

Bitte Angabe des Grenzwertes (M) bei ordnungsgemäßer Lagerung am Ende des MHD Genussfertige Lebensmittel müssen frei von pathologischen Keimen sein

	M	Einheit	Methode nach § 35 LMBG oder Nährboden / Zeit / Temp
Gesamtkeimzahl	< 100.000	KbE/g	30° C / 72 h
Enterobacteriaceae	< 1.000	KbE/g	30° C / 48 h
E. coli	< 500	KbE/g	30° C / 24 h
Staphyl. aureus	< 100	KbE/g	37° C / 48 h
Schimmelpilze	< 200	KbE/g	25° C / 72 h

	M	Einheit	Methode nach § 35 LMBG oder Nährboden / Zeit / Temp.
Hefen	< 10.000	KbE/g	25° C / 72 h
Salmonellen	Abwesend in 25 g		
Listerien	Abwesend in _ 1 g		
Lactobacillen	< 5.000	KbE/g	30° C / 48 h
Listeria monocitogenes quantitativ	< 10	KbE/g	
Histamin (halbquantitativ, DC)	< 40	mg/kg	
Kochsalz	< 5,5	g/100g	

**Fokken & Müller GmbH & Co.
Matjes- und Feinkostmanufaktur KG
Am Eisenbahndock 9-13
D-26725 Emden**

Tel.: +49 4921 9789-0
Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline:
0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de
www.emder-matjes.de

5.1 Nährwerte bezogen auf 100g des verzehrfertigen Lebensmittels

x	berechnet
	analysiert

Energiegehalt	758	kJ	Kochsalz	2,3	g
	183	kcal	Fett	15,0 (Weibull/Stoldt)	g
Eiweiß	9,2	g	Gesättigte Fettsäuren	3,4	g
Kohlenhydrate	2,5	g	Zucker	2,5	g

5. Beschreibung der Verkaufseinheit (VE)

Bruttogewicht je VE (inkl. Verpackung)	3.000 g	Stückgewicht / Sortierung	
Nettogewicht je VE	2.800 g	Abtropfgewicht je Gebinde	2.200 g
Unterverpackung je VE (z. B. 10 Beutel / Karton)		Fischeinwaage je Gebinde	2.250 g
Stück je Unterverpackung (z. B. 8 Schnitzel / Beutel)		Fleischeinwaage je Gebinde	

**Fokken & Müller GmbH & Co.
Matjes- und Feinkostmanufaktur KG
Am Eisenbahndock 9-13
D-26725 Emden**

Tel.: +49 4921 9789-0
Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline:
0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de
www.emder-matjes.de

6. Verpackung

Innenverpackung	Maße LxBxH in mm	
	Material	
Umverpackung / Gebinde	Maße LxBxH in mm	Ø 225, Höhe 192,7 mm
	Material	PP (Eimer + Deckel)

Lagenfaktor (Kartons pro Lage)	18 Eimer	Palettenfaktor (Gebinde pro Palette)	72 Eimer
Lagerobjektfaktor (Lagen pro Palette)	4 Lagen		

Ort / Datum	Emden, 10.12.14	Unterschrift	i.A. Dirk Müller
-------------	-----------------	--------------	------------------