



Isola Fish B.V. - Postbus 179 - 8320 AD Urk  
T +31 527 685 043 F. +31 527 681 627  
E-mail isola@isolafish.nl



Seite 1 van 3

Datum: 09-12-2014

## TK PAZIFISCHE SCHOLLEN-DOPPELFILETS, NATUR, GLASIERT „PICKOSTA“

### ARTIKEL NUMMER

Artikel Nr.: 61327

Artikel Nr. GAFA TEAM (Marke Pickosta): 43144

### PRODUKT BESCHREIBUNG

Filet von Pazifische Scholle ( *Lepidopsetta bilineata* )

Doppelfilets: Ein Filet ohne schwarze Haut wird gelegt auf ein Filet mit weisser Haut, enthäutete Seite oben, weißer Seite unten. Einzeln tiefgefroren und glasiert.

### GRÖÖE / INHALT

Stückgewicht mit Glasur: 160-180g

Kartoninhalt: 5 kg / Abtropfgewicht: 4,5 kg

Stückgewicht ohne Glasur: 145-160g

### SENSORIK

Form	Produkttypisch
Farbe	Produkttypisch
Geschmack, Geruch und Fleischstruktur	Arteigen , frisch

### ZUTATENLISTE

**Pazifische Scholle** (90%), Wasser (Schutzglasur)

Die gelieferten Produkte sind **nicht** GMO kennzeichnungspflichtig gemäß EU Richtlinie 1829/2003 und 1830/2003.

### NÄHRWERT KENNZEICHNUNG

**Nährwerte: 100g enthalten durchschnittlich:**

Brennwert:	268 kJ / 64 kcal
Fett:	0,3 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren:</i>	0,1 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
<i>davon Zucker:</i>	0,0 g
Eiweiß:	14,9 g
Salz:	0,1 g

### MIKROBIOLOGISCHE KENNZEICHEN

	m	M
Gesamtkeimzahl:	< 500000	< 1000000
E.Coli:	< 10	< 10
Coliforme:	< 500	< 5000
Enterobacteriaceae:	< 500	< 5000
Staph. Aureus:	< 500	< 1000
Gären & Pilze	< 500	< 2500
Salmonellen:	Abwesend	25 g
Listerien:	Abwesend	25 g

### CHEMISCHE KENNZEICHNUNG

TVBN < 25 mg/100 g N

### HALTBARKEIT UND AUFBEWAHRUNGSEMPFEHLUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum ab Produktion: 24 Monate

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Nur im durchgegartem Zustand verzehren!

### QUALITÄTSANFORDERUNGEN

Allgemein  
Das Produkt ist frei von organischen und anorganischen Produktfremdbestandteilen.  
Keine Blutspuren größer wie 2 cm<sup>2</sup>.  
Frei von Gräten größer wie 1 cm.  
Kein Rogenreste und kein Nematoden.

Glasur  
Das Produkt hat ein Glasuranteil von 10%



Isola Fish B.V. - Postbus 179 - 8320 AD Urk  
T +31 527 685 043 F. +31 527 681 627  
E-mail isola@isolafish.nl

Seite 2 van 3

Datum: 09-12-2014

## TK PAZIFISCHE SCHOLLEN-DOPPELFILETS, NATUR, GLASIERT „PICKOSTA“

### VERWENDUNG VON ZUTATEN MIT ALLERGENEM POTENTIAL NACH EU-RICHTLINIE

1. Gluten	-	08. Erdnuss	-
2. Krebstieren	-	09. Sellerie	-
3. Eier	-	10. Senf	-
4. Fische	+	11. Sesamsamen	-
5. Erdnüsse	-	12. Swefelddioxid und Sulphite (E220 – E 228)	-
6. Soja	-	13. Lupinen	-
7. Kuhmilch	-	14. Weichtieren	-

Abwesend - / Anwesend + / Unbekannt ?

### FANGGEBIET & FANGGERÄTEKATEGORIE



Fanggebiet gemäß VO (EU) Nr. 1379/2013:

Pazifischer Ozean (FAO 67)

Untergebiet bei FAO 27 u. 37 verpflichtend:

Fanggerätekategorie:

Schleppnetze

### PRODUKTABBILDUNG





Isola Fish B.V. - Postbus 179 - 8320 AD Urk  
T +31 527 685 043 F. +31 527 681 627  
E-mail isola@isolafish.nl

Seite 3 van 3

Datum: 09-12-2014

## TK PAZIFISCHE SCHOLLEN-DOPPELFILETS, NATUR, GLASIERT „PICKOSTA“

### VERPACKUNG

Primäre Verpackung

Polyethylen unbedruckte Beutel

Gewicht : 18g

Fläche Folie : 0,72m<sup>2</sup>

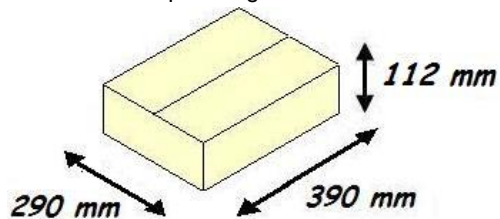
Abfüllgewicht : 5000g

Sekundäre Verpackung

Wellpappe Karton

Gewicht : 400g

Abmessung LXBXH : 390 x 290 x 112mm



Kodierung und Etikettierung

Der **Pickosta Aufkleber (2g)** wird geklebt auf der kurze Seite vom Karton. Der Karton wird auf der lange Seite versehen mit einer LOT-Nummer. Diese LOT-Nummer referiert an alle relevante Produktions- und Qualitätsinformationen.

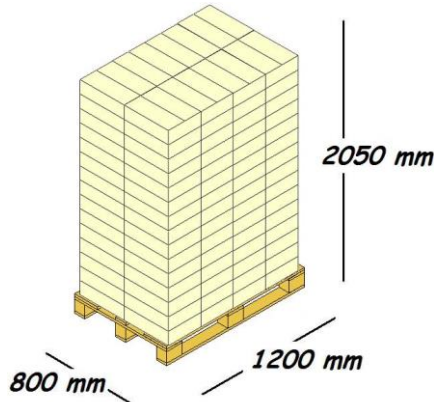
Palettisierung

Europalette : 80 x 120cm

Kartonzahl pro Lage : 8

Lagen pro Palette : 15

Die Palette wird mit Klarsicht-Schrumpffolie gewickelt.



### RECHTLICHE ANFORDERUNGEN

Das Produkt erfüllt alle verbindlichen Regelungen sowohl National als auch International.

### UNTERSCHRIFT LIEFERANT

Name : Isola Fish B.V.

Produktion : Gebr. Kramer B.V.

Datum : 09-12-2014

