

Produktspezifikation Frisch Fisch

Erstellt am:	21.02.2023	BLACK LABEL <input type="checkbox"/>	MSC <input type="checkbox"/>	BIO <input type="checkbox"/>	NATURLAND <input type="checkbox"/>
		URSPRUNG <input type="checkbox"/>	ASC <input type="checkbox"/>		

GTIN/ EAN:			
Artikelnummer Lieferant:	3175	Artikelnummer TGS:	2462
Verkehrsbezeichnung:	ZANDERFIL.O.HT.200-400G CA.5KG		
Sortierung:	200-400g		
Deutsche Handelsbezeichnung	Zanderfilet ohne Haut		
Warentarifnummer:	3028990	Latein.Name:	Sander Lucioperca
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C

1. Lieferant Lieferanten-Nr.: **787**

Name	Sandor Seafood GmbH		
Adresse	Eichstr. 5 27572 Bremerhaven		
Kontakt	Telefon-Nr.	0471-902616/ 10bis16	
E-Mail	info@sandor-seafood.de	Fax-Nr.	0471-902616-66

2. Produktherkunft

<input checked="" type="checkbox"/>	Gefangen	Fanggebiet:	Westliche Ostsee III d	FAO:	27	ICES:	
		Subfanggebiet:					
	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
	aus Aquakultur	Herkunftsland:					
<input checked="" type="checkbox"/>	Fanggerät nach VO 137/2013:	Kiemennetz					

2a. Nachhaltige Fischerei (MSC & ASC)

Ist das Produkt MSC/ASC zertifiziert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.		

2b. Aquakultur

Ist das Produkt Bio zertifiziert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.		
Wurden die Fische mit genetisch modifizierten Organismen gefüttert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
Wurden die Fische mit Blutmehl oder daraus hergestellten Produkten gefüttert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

2c. Naturland

Ist das Produkt Naturland zertifiziert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.		

3. Produktbeschreibung

3.1 Produktangaben

	<input checked="" type="checkbox"/>	Filet	tiefenenthäutet
ausgenommen, mit Kopf (amK)	<input type="checkbox"/>	Loins	handfiletiert
ausgenommen, ohne Kopf (aoK)	<input type="checkbox"/>	Steak	küchenfertig
Pinbone in (pbi)	<input type="checkbox"/>	portioniert	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
Pinbone out (pbo)	<input type="checkbox"/>	mit Haut	zubereitungsfertig
praktisch grätenfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	ohne Haut	genussfertig
<input checked="" type="checkbox"/> unbehandelt (ohne Zusatzstoffe)	<input checked="" type="checkbox"/>	roh	geschuppt
aufgetaut (oder aufget. Rohware)	<input type="checkbox"/>	gekocht	

Artikelnummer TGS:	2462
--------------------	------

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	lt. DGHM KBE/g	E.coli	lt. DGHM KBE/g
Enterobacteriaceae	lt. DGHM KBE/g	Salmonellen	lt. DGHM KBE/25g
Hefen	lt. DGHM KBE/g	Listeria monocytogenes	lt. DGHM KBE/25g
Schimmelpilze	lt. DGHM KBE/g		

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Die LMIV sieht seit dem 13.12.2016 eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung vor. Von dieser verpflichtenden Nährwertdeklaration sind Monoprodukte ausgeschlossen. Bei Monoprodukten handelt es sich um unverarbeitete Fischerzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen, z.B. unbehandelter Fisch.

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	Arttypisch
Geruch	Arttypisch
Konsistenz	Festes Fleisch
Zusatzstoffe	/

4. Verpackung

Gewicht:	<input checked="" type="checkbox"/> Fix	<input type="checkbox"/> Variabel						
Bruttogewicht								
Nettogewicht	<input type="checkbox"/> 2,5 kg	<input type="checkbox"/> 3 kg	<input type="checkbox"/> 5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 10 kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	andere: <input type="text"/> kg	
Verpackung:		Art d. Materials:						
		Maße (in cm):		L	B	H		
Palette ist nicht höher als 212 cm				<input type="checkbox"/> überschritten		<input type="checkbox"/> nicht überschritten		
<input checked="" type="checkbox"/> mit Eis	<input checked="" type="checkbox"/> tropffreie Styroporbox	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> vakuum verpackt	Verbrauchsdatum ab Prod.		<input type="text"/>	<input type="text"/>	

5. Produktfoto

6. Beschreibung

<div style="border: 1px solid black; height: 380px; width: 100%;"></div>	<div style="border: 1px solid black; height: 80px; width: 100%;"></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">7. Zutaten</div> <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">8. Kistenetikett</div> <div style="border: 1px solid black; height: 180px; width: 100%;"></div>
--	--

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Dieses Fischprodukt wurde nicht mit wasserbindenden, konservierenden oder bakteriostatischen Verbindungen (z.B. Phosphat, Proteine, organische Säuren, Salz, Formaldehyd) behandelt.

Das Produkt wurde nur mit Trinkwasser, sauberem Wasser oder sauberem Meerwasser gereinigt. Eis, das für dieses Fischprodukt verwendet wird, wurde aus Trinkwasser oder sauberem Wasser hergestellt. Tierarzneimittel und Pflanzenschutzmittel werden nur nach dem Recht der Europäischen Union Anwendung auf jeden einzelnen von Fischereierzeugnissen verwendet.

Der Lieferant verpflichtet sich dieses Produkt bei Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG in Übereinstimmung mit diesen Spezifikationsdaten und in Übereinstimmung mit den aktuellen gesetzlichen Anforderungen in Deutschland und in der Europäischen Union geltenden zu liefern. Sollte sich die Zusammensetzung oder andere Parameter des Produktes ändern, ist der Lieferant aufgefordert Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG 4 Wochen vor Änderung des Produktes zu informieren und außerdem eine neue Spezifikation zur Verfügung zu stellen. Diese Angaben sind verbindlich und werden intern zwischen Ihnen und Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG. als Garantie für die Qualität des Produkts verkauft (§ 434 Abs. 1 BGB (Bürgerliches Gesetzbuch)).

In dem unwahrscheinlichen Fall, dass die von Ihnen angegebenen Daten sich als unrichtig erweisen, werden sie von Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG für Folgeschäden haftbar gemacht. Des Weiteren bestätigen wir, dass die von uns gelieferten Waren den rechtlichen Vorschriften des LFGB entsprechen.

Ort, Datum	Stempel	Name	Unterschrift
Bremerhaven, 21.02.2023	 SANDOR SEAFOOD <small>Sandor Seafood GmbH Industriestraße 6-9 27762 Bremerhaven</small>	Maschack	 SANDOR SEAFOOD <small>Sandor Seafood GmbH Industriestraße 6-9 27762 Bremerhaven</small>
Ort, Datum	Stempel TGS	Name	Unterschrift QS