

Datum 12.12.2023

- Neulistung**
 Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom 31.08.2023

Warengruppe *Bitte ankreuzen ,X'

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> SB-Fisch | <input type="checkbox"/> Frischfisch | <input type="checkbox"/> Fischfeinkost | <input checked="" type="checkbox"/> Eigenmarke |
| <input checked="" type="checkbox"/> Räucherfisch | <input checked="" type="checkbox"/> TK-Fisch | <input type="checkbox"/> Marinaden | <input type="checkbox"/> 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
Norweger Lachs auf Land gewonnen. Geräuchert, vorgeschnitten, vakuumverpackt und tiefgefroren.

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)

d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)
Hinweis: der Zusatz „spp.“ ist nur „bedingt zulässig“
Salmo salar

d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
Lachs

e. **Kurzbeschreibung** des Produktes
Räucherlachs, auf dem Land in Norwegen gewonnen.
Ohne Haut, tiefenthäutet ohne Muskeldreieck.
In Scheiben geschnitten, vom Kopf geschnitten.
Injektionssalzung. Vakuumiert und eingefroren.

f. **Zertifizierung** → siehe Anlage 02 HACCP

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

a. **Produktionsmethode**

- | | |
|---|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> gefangen im | <input type="checkbox"/> Sonstige, |
| <input type="checkbox"/> aus Binnenfischerei | |
| <input checked="" type="checkbox"/> In Aquakultur gewonnen | |

b. **Fanggebiet***

- FAO
- ICES

Norwegen

b. **Fanggerätekategorie**

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Wadennetze | <input type="checkbox"/> Kiemennetze & vergleichbare Netze |
| <input type="checkbox"/> Schleppnetze | <input type="checkbox"/> Umschließungs- & Hebenetze |
| <input type="checkbox"/> Reusen & Fallen | <input type="checkbox"/> Haken & Langleinen |

Dredgen

c. **Ursprungsland** der wertgebenden Zutat *Rohware: Norwegen*

d. **Produktionsland** *Fertigware : Dänemark*

3. Produktionsverfahren / Art der Verarbeitung *Bitte ankreuzen ‚X‘

a. gesägt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
Formfleisch	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
aus Blöcken geschnitten	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
Trimmschnitt	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
Naturfilet	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
in Filetform gefertigt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
Standardfilet (mit Stehgräten, pbi)	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
praktisch grätenfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
entgrätet	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
mit Haut	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
ohne Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
geschuppt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
paniert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
gewürzt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
mehliert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN

wenn JA – Art des Getreides:

vorfrittiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
frittiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
gepökelt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
geräuchert	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN

wenn JA – Art des Räucherns:

Kalt

wenn JA – Art der Salzung :

- Handsalzung
- Kombisalzung
- Injektionssalzung

Salzung JA NEIN

Rohware aufgetaut	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
Landfrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
Seefrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
Doppelfrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
lose (IQF)	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
glasiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
vorgegart	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN

wenn JA – Anteil der Glasur in %

wenn JA – Art der Garung

in Flüssigkeit JA NEIN

wenn JA – Art der Flüssigkeit

- Aufguss
- Lake
- pflanzliches Öl > Art

Sonstiges *Nein*

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

*Rohware (frisch) schneiden.
 Salzen, reifen, räuchern.
 Kühlen, schneiden, verpacken und eingefroren.*

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!

97% Lachs (*Salmo salar*, aus Aquakultur in Norwegen), 3% Speisesalz, Rauch.

- | | | |
|-------------------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | *Bitte ankreuzen ,X' |
| <input type="checkbox"/> | kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | *Bitte ankreuzen ,X' |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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*

- | | | | |
|--------------------------|-----|-------------------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | JA, | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN |
| <input type="checkbox"/> | JA, | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN |
| <input type="checkbox"/> | | | |
| <input type="checkbox"/> | JA | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN, |

wenn JA –

*Kommt das Palmfett/Palmöl aus nachhaltigem Anbau?

- | | | | |
|--------------------------|----|--------------------------|------|
| <input type="checkbox"/> | JA | <input type="checkbox"/> | NEIN |
|--------------------------|----|--------------------------|------|

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		
Sesamfrüchte 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		

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. Grill			
6. Pfanne			
7. Mikrowelle			
8. Dampfdrucktopf			
9. WOK			

Zubereitungsempfehlung:

6. Nährwerte „BIG 8“ bezogen auf 100G

*Bitte ankreuzen ‚X‘

berechnet analysiert → Datum der Analyse 10.03.2016

Brennwert	KJ	861		
Brennwert	Kcal	207		
Fett	G	15	davon gesättigte Fettsäuren	2,2
Kohlenhydrate	G	0	davon Zucker	0
Eiweiß	G	18		
Salz	G	2,5		

Alkohol VOL. % 0

7. Produktionsdaten

a. Gewichts-/ Mengenangaben

*Bitte ankreuzen ‚X‘

Gewicht FIX Gewicht VARIABEL

Frischfisch-Gewicht Netto bei Anlieferung TGS 1000 G

	Bruttogewicht in G	Nettogewicht in G	Abtropfgewicht in G
kleinste Verkaufseinheit	1128	800-1300	
Gebinde	128		
Umkarton	1100		

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	10 Stück / Karton
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	1 Stück / Beutel
Fischeinwaage	in G	800-1300

b. Art der Verpackung Material

Verpackungsbestandteil z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung	Entsorgung*
Folie	PA/PE	10
Brett	Alu Papptray	10

*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 Gebinde	640	230	20
Umkarton	570	390	125

- 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	180
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	13
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	52
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	4

- g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	
Gebinde	
Umkarton	
Palette	

- 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	540 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD		540 Tage
Verbrauchsdatum	VD		Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	ab Anlieferung TGS	360 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	TGS → Kunde	Tage

h. Format Datumsangabe *Bitte ankreuzen ,X'

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | TT.MM | <input type="checkbox"/> | MM.JJ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | TT.MM.JJ | <input type="checkbox"/> | JJJJ |
| <input type="checkbox"/> | ohne Datierung | | |

Das Produktionsdatum / bei *Frischfisch* 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?
 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
Salz	Jede Woche	2,5	%	2-3	Verkostung

9. Mikrobiologische Kennzahlen

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

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl	1 mal/Jahr	<500000 KbE/g		Externes Labor
Enterobacteriaceae				
Escherichia coli	1 mal/Jahr	<20KbE/g		Externes Labor
Koagulase-positive Staphylokokken	1 mal/Jahr	<100KbE/g		Externes Labor
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	1 mal/Jahr	Neg/25g		Externes Labor
Listeria monocytogenes	6 mal/Jahr	Neg/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

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'

Ist das Produkt frei von Antibiotika? JA NEIN
 Wenn **NEIN** - Angabe von Art, Menge in MG, Methode

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
Datum
- c. nach **International Food Standard (IFS)**
Organisation *Intertek*
Datum *15.11.2022*
Level *Intermediate*
- d. nach **British Retail Consortium (BRC)**
Organisation
Datum
- e. nach **BIO Standard**
Organisation
Datum
- f. nach **Marine Stewardship Council (MSC)**
Organisation
Datum
chain of custody no.
- g. nach **Aquaculture Stewardship Council (ASC)**
Organisation
Datum
chain of custody no.
- h. **Sonstige** *Fairtrade, Global GAP, Naturland, etc.*
Organisation
Datum

14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons

--	--

Produktfoto

