

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS ArtNr: 84812 FLAMMLACHS UNGESCHNITTEN 0,5-1,0KG, KARTON 3 SEITEN
GTIN/EAN: 2848120GGGGGP
Datum 11.10.2019



- Neulistung
 Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom 19.09.2019

Warengruppe *Bitte ankreuzen ,X'

- SB-Fisch Frischfisch Fischfeinkost Eigenmarke *Black Label*
 Räucherfisch TK-Fisch Marinaden Sonstige *Garfisch*

a. FRISCH AUFGETAUT TK *Bitte ankreuzen ,X'

b. **Transport- und Lagerbedingungen** Angabe der Min./Max. Temperatur in °C
+2 °C bis +7 °C

c. **Verkehrsbezeichnung** im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014
Lachsfilet, gegart

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
Lachsfilet, gesalzen, mit Haut, geflammt, gebacken, mit Marinade bestrichen, karamellisiert, ganze Seite, Karton 3 Seiten à 0,5-1,0 kg

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 Sonstige,
 aus Binnenfischerei
 In **Aquakultur** gewonnen

b. **Fanggebiet***

- FAO
- ICES

b. **Fanggerätekategorie**

- Wadennetze Kiemennetze & vergleichbare Netze
 Schleppnetze Umschließungs- & Hebenetze
 Reusen & Fallen Haken & Langleinen
 Dredgen

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

d. **Produktionsland** *Deutschland*

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 checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
	mit Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
	ohne Haut	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
	geschuppt	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
	paniert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
	gewürzt	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input 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 type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art des Räucherns:
	Salzung	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art der Salzung :
				<input checked="" type="checkbox"/>	Handsalzung	
				<input type="checkbox"/>	Kombisalzung	
				<input type="checkbox"/>	Injektionssalzung	
	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	wenn JA – Anteil der Glasur in %
	vorgegart	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art der Garung
	in Flüssigkeit	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art der Flüssigkeit
				<input type="checkbox"/>	Aufguss	
				<input type="checkbox"/>	Lake	
				<input type="checkbox"/>	pflanzliches Öl > Art	
	Sonstiges					

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte
 Der filetierte Lachs wird in Salzlake eingelegt. Die Filets werden geflammt, anschließend gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert.

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!

Zutaten: LACHSFILET (*Salmo salar*) 96,5%, Barbeque-Sauce 2% [Wasser, Zucker, Blütenhonig, Branntweinessig, Gewürze, modifizierte Stärke, Speisesalz, Zitronensaftkonzentrat, Karamell, Raucharoma, Verdickungsmittel: Xanthan; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürzextrakte], Salz

- | | | |
|-------------------------------------|---|----------------------|
| <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?
 JA 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
<input type="checkbox"/> 1. Kombidämpfer			
<input type="checkbox"/> 2. Fritteuse			
<input type="checkbox"/> 3. Giddleplatte			
<input type="checkbox"/> 4. Backofen			
<input type="checkbox"/> 5. Grill			
<input type="checkbox"/> 6. Pfanne			
<input type="checkbox"/> 7. Mikrowelle			
<input type="checkbox"/> 8. Dampfdrucktopf			
<input type="checkbox"/> 9. WOK			

Zubereitungsempfehlung: für einige Minuten im Backofen bei 200°C erwärmen

6. Nährwerte „BIG 8“ bezogen auf 100G

*Bitte ankreuzen ‚X‘

berechnet analysiert → Datum der Analyse 02.10.2019

Brennwert	KJ	1104		
Brennwert	Kcal	265		
Fett	G	19	davon gesättigte Fettsäuren	3,6
Kohlenhydrate	G	<0,5	davon Zucker	<0,5
Eiweiß	G	24		
Salz	G	1,5		
Alkohol	VOL. %			

7. Produktionsdaten

a. Gewichts-/ Mengenangaben

*Bitte ankreuzen ‚X‘

Gewicht FIX Gewicht VARIABEL

Frischfisch-Gewicht *Netto* bei Anlieferung TGS G

	Bruttogewicht in G	Nettogewicht in G	Abtropfgewicht in G
kleinste Verkaufseinheit	626	500	
Gebinde			
Umkarton	2356	1500	

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	3 Stück je Umkarton
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	1 Stück à 500 g bis 1000 g
Fischeinwaage	in G	500 bis 1000

b. Art der Verpackung *Material*

Verpackungsbestandteil <i>z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel</i>	Material <i>möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung</i>	Entsorgung*
Lachsbrett	Vollpappe mit Kunststoffbeschichtung	5
Siegelrandbeutel	Kunststoff (PA/PE)	5
Banderole	Papier	7
Technisches Etikett	Papier	7
Umkarton	Karton	8

*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	530	160	20
Gebinde			
Umkarton	575	365	50

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	115
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	20
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	80
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	4

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	2848120GGGGGP
Gebinde	
Umkarton	2848120GGGGGP
Palette	

h. Haltbarkeiten **Bitte ankreuzen ,X'*

**Wenn X – Bescheinigung beifügen!*

Wurde die mikrobiologische und sensorische Gesamthaltbarkeit mittels aussagekräftiger Lagertests überprüft?*

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
 TGS ArtNr: 84812 FLAMMLACHS UNGESCHNITTEN 0,5-1,0KG, KARTON 3
 SEITEN
 GTIN/EAN: 2848120GGGGGP



Wurde eine Nullserie unter effektiven Produktionsbedingungen produziert und die Konformität mit Vorgaben geprüft?*

Gesamthaltbarkeit		ab Herstellungsdatum	16 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD		Tage
Verbrauchsdatum	VD		Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	ab Anlieferung TGS	14 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	TGS → Kunde	Tage

h. Format Datumsangabe *Bitte ankreuzen ,X'

TT.MM
 TT.MM.JJJJ
 ohne Datierung
 MM.JJ
 JJJJ

Das Produktionsdatum / bei Frischfisch der Packcode muss auf dem Etikett aufgebracht werden. Die Angabe wird wie folgt aufgedruckt L JJJTT

Wo sind MHD und Produktionsdatum / Packcode auf der Verpackung aufgebracht?
 MHD auf dem technischen Etikett auf der Verpackungsrückseite,
 Produktionsdatum/ Packcode auf der Verpackungsrückseite

*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
Säuregehalt	4 x jährlich	0,6	%	±0,1	Titration mit Natronlauge
	4 x jährlich	1,6	%	±0,2	
Salzgehalt					Silbernitratlösung (Bestimmung nach Mohr)
pH-Wert	4 x jährlich	6,25	-	±0,25	potentiometrische Messung (pH- Meter)

9. Mikrobiologische Kennzahlen

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

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl	1 x jährlich	<1x10 ⁶		
Enterobacteriaceae	1 x jährlich	<1x10 ⁴	<10 ⁵	
Escherichia coli	1 x jährlich	<10 ¹	<10 ²	
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x jährlich	<10 ²	<10 ³	
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	1 x jährlich	n.n. in 25g		
Listeria monocytogenes	1 x jährlich	n.n. in 25g	Max. 100 KBE/g Ende MHD	
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

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS ArtNr: 84812 FLAMMLACHS UNGESCHNITTEN 0,5-1,0KG, KARTON 3
SEITEN
GTIN/EAN: 2848120GGGGGP



12. Antibiotika *Bitte ankreuzen ,X'

Ist das Produkt frei von Antibiotika?

JA

NEIN

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

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS ArtNr: 84812 FLAMMLACHS UNGESCHNITTEN 0,5-1,0KG, KARTON 3
SEITEN
GTIN/EAN: 2848120GGGGGP
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 *AuditPartner*
Datum *Gültig bis 23.11.2019*
Level *Basisniveau*

- 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

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
 TGS ArtNr: 84812 FLAMMLACHS UNGESCHNITTEN 0,5-1,0KG, KARTON 3
 SEITEN
 GTIN/EAN: 2848120GGGGGP
 ANLAGE 03 Produktfoto / Etikett



14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons

Hergestellt für Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG,
 D-27572 Bremerhaven
Flammlachs
 Art.-Nr. 84812
 Lachsfilet, mit Haut, geflammt, gebacken, ungeschnitten,
 mit Marinade karamellisiert.

Lachs (Salmo salar) in Aquakultur gewonnen in Norwegen

Zutaten: LACHSFILET (Salmo salar) 96,5%, Barbecue-Sauce 2%
 [Wasser, Zucker, Blütenhonig, Brannweinessig, Gewürze,
 modifizierte Stärke, Speisesalz, Zitronensäurekonzentrat, Karamell,
 Raucharoma, Verdickungsmittel: Xanthan; Säuerungsmittel:
 Citronensäure; Gewürzextrakte], Salz

Zubereitungsempfehlung: Im Backofen bei 200°C
 für einige Minuten erwärmen

Lagerung bei +2°C bis +7°C.
 Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen und längstens
 zu verbrauchen bis:
 05.11.2019

DE
 MV-EFB 024
 EG

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie:	1104 kJ/ 265 kcal
Fett:	19 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	8,6 g
Kohlenhydrate:	< 0,5 g
davon Zucker:	24 g
Eiweiß:	1,5 g
Salz:	

0,588 kg

2 848 120 005882

Hergestellt für Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG,
 D-27572 Bremerhaven
Flammlachs
 Art.-Nr. 84812
 Lachsfilet, mit Haut, geflammt, gebacken, ungeschnitten,
 mit Marinade karamellisiert.

Lachs (Salmo salar) in Aquakultur gewonnen in Norwegen

Zutaten: LACHSFILET (Salmo salar) 96,5%, Barbecue-Sauce 2%
 [Wasser, Zucker, Blütenhonig, Brannweinessig, Gewürze,
 modifizierte Stärke, Speisesalz, Zitronensäurekonzentrat, Karamell,
 Raucharoma, Verdickungsmittel: Xanthan; Säuerungsmittel:
 Citronensäure; Gewürzextrakte], Salz

Zubereitungsempfehlung: Im Backofen bei 200°C
 für einige Minuten erwärmen

Lagerung bei +2°C bis +7°C.
 Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen und längstens
 zu verbrauchen bis:
 05.11.2019

DE
 MV-EFB 024
 EG

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie:	1104 kJ/ 265 kcal
Fett:	19 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	8,6 g
Kohlenhydrate:	< 0,5 g
davon Zucker:	24 g
Eiweiß:	1,5 g
Salz:	

3 St.

1,766 kg

2 848 120 017663

Produktfoto

