

Datum 19.12.2016

- Neulistung**
 Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom 00.00.0000

Warengruppe *Bitte ankreuzen ‚X‘

- | | | | |
|--|--------------------------------------|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> SB-Fisch | <input type="checkbox"/> Frischfisch | <input type="checkbox"/> Fischfeinkost | <input type="checkbox"/> Eigenmarke |
| <input checked="" type="checkbox"/> Räucherfisch | <input 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
+2°C bis +7°C

c. **Verkehrsbezeichnung** im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014
Schwarzer Heilbutt kaltgeräuchert

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)

d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)
Hinweis: der Zusatz „spp.“ ist nicht zulässig!
Reinhardtius hippoglossoides

d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
Schwarzer Heilbutt

e. **Kurzbeschreibung** des Produktes
Schwarzer Heilbutt, kaltgeräuchert, in dünne Scheiben geschnitten, 200g vakuumverpackt

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
 aus Binnenfischerei
 Sonstige,

- in **Aquakultur** gewonnen
- Haltung / intensiv
- Haltung / semiintensiv

b. **Fanggebiet***

- FAO
- ICES

Nordostatlantik
Norwegische See

b. **Fanggerätekategorie**

- Wadennetze
 Schleppnetze
 Reusen & Fallen
 Dredgen

- Kiemennetze & vergleichbare Netze
 Umschließungs- & Hebenetze
 Haken & Langleinen

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 type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
	Naturfilet	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" 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 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:
		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
	vorfrittiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
	frittiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
	gepökelt	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
	geräuchert	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA - Art des Räucherns: Kalträucherung
		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
	Salzung	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA - Art der Salzung :
		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Handsalzung
		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Kombisalzung
		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Injektionssalzung
	aufgetaut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
	Landfrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
	Seefrost	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input 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
		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
	in Flüssigkeit	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA - Art der Flüssigkeit
		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Aufguss
		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Lake
		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> pflanzliches Öl > Art
		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
	Sonstiges	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

Auftauen der Rohware
 Filetieren
 Pökeln
 Kühlung, Lagerung,
 Kalträuchern,
 Schneiden,
 Einwiegen,
 Verpacken und vakuumieren
 Etikettierung
 Kühlung, Lagerung

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!

SCHWARZER HEILBUTT, 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 | <input type="checkbox"/> JA, <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | |
| pflanzliches Fett | <input type="checkbox"/> JA, <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | |
| <i>ganz gehärtet</i> | <input type="checkbox"/> | |
| <i>teilweise gehärtet</i> | <input type="checkbox"/> | |
| Palmfett / Palmöl* | <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		
Sulfite (E220-E228) und Schwefeldioxid		
<i>in einer Konzentration von mehr als 10mg/KG oder 10mg/L, als SO2 angegeben</i>		
Nitritpökelsalz		
Phenylalanin		
Zimt		
Alkohol		
Vanillin		
Anis		
Knoblauch		
Erdbeeren		
Kakao		
Hülsenfrüchte		
Perubalsam		
Mais		
Farbstoffe		
Sorbinsäure / Sorbate		E200-E203
Benzoessäure / Benzoate		E210-E213
Citronensäure / Citrate		E330-E333
Phosphorsäure / Phosphate		E338-E341
Glutaminsäure / Glutamate		E620-E625
Guanylsäure / Guanylate		E626-E629
Inosinsäure / Inosinate		E630-E633
Salicylate		

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. Griddleplatte			
<input type="checkbox"/> 4. Backofen			
<input type="checkbox"/> 5. Sonstiges			

6. Nährwerte „BIG 7“ bezogen auf 100G

*Bitte ankreuzen ,X'

berechnet analysiert → Datum der Analyse

Brennwert	KJ	778		
Brennwert	Kcal	186		
Fett	G	14,62	davon gesättigte Fettsäuren	2,16
Kohlenhydrate	G	0	davon Zucker	0
Eiweiß	G	13,96		
Salz	G	1,7		

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	580	500	
Gebinde	580	500	
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton z. B. 10 Beutel/Karton
Menge je Unterverpackung z. B. 10 Filets/Beutel
Fischeinwaage in G

b. Art der Verpackung Material

Verpackungsbestandteil z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung	Entsorgung*
Folie	PE	5
Tray	PE/Pappe	5

*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	420	200	10
Gebinde	420	200	10
Umkarton			

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	Max. 1,95m
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	4260176073895
Gebinde	4260176073895
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	9 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD		Tage
Verbrauchsdatum	VD		8 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	ab Anlieferung TGS	8 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	TGS → Kunde	Tage

h. Format Datumsangabe *Bitte ankreuzen ,X'

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

Das Produktionsdatum / bei Frischfisch der Packcode muss auf dem Etikett aufgebracht werden. Die Angabe wird wie folgt aufgedruckt 00.00.00

Wo sind MHD und Produktionsdatum / Packcode auf der Verpackung aufgebracht?
 Etikett bzw. Zusatzetikett

ANLAGE 01 Kennzahlen

*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

9. Mikrobiologische Kennzahlen

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

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl	Betriebsinterner Prüfplan	1x10 ⁶	/	ASU L 06.00-18
Enterobacteriaceae	Betriebsinterner Prüfplan	1x10 ⁴	/	ASU L 06.00-24
Escherichia coli	Betriebsinterner Prüfplan	1x10 ¹	/	ISO 16649-2
Koagulase-positive Staphylokokken	Betriebsinterner Prüfplan	<100	/	ASU L 00.00-55
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	Betriebsinterner Prüfplan	n. n. in 25 g	/	ASU L 00.00-98
Listeria monocytogenes	Betriebsinterner Prüfplan	<100	/	ASU L 00.00-22
Hefen	Betriebsinterner Prüfplan	<100	/	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	Betriebsinterner Prüfplan	<100	/	ASU L 01.00-37

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 Datum der Zertifizierung angeben, sowie Zertifikate als Kopie beifügen!

13. Ist dieses Produkt zertifiziert? *Bitte ankreuzen ‚X‘

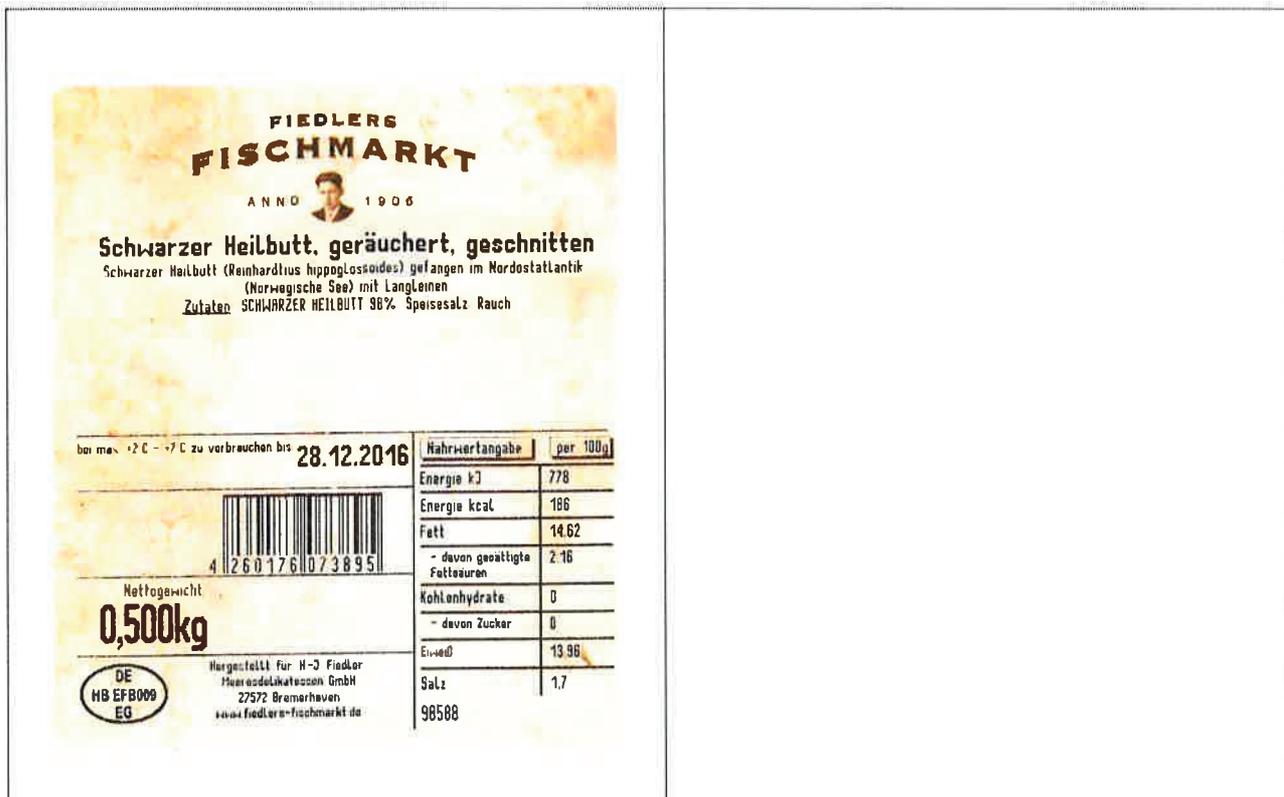
- a. nach **International Organisation for Standardisation (ISO) 9001:2000**
Organisation
Datum
- b. nach **International Organisation for Standardisation (ISO) 22000**
Organisation
Datum
- c. nach **International Food Standard (IFS)**
Organisation
Datum
Level
- d. nach **British Retail Consortium (BRC)**
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

ANLAGE 03 Produktfoto / Etikett

14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons



Produktfoto

