

Produktspezifikation

Frisch Fisch

| | | | | | |
|--------------|------------|--------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| Erstellt am: | 15.02.2017 | 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"/> | | |

| | | | | | |
|--|--------------------------------|--|-------------------|----|-----------------------------|
| Verkehrsbezeichnung: | Thunfisch "Premium" Center Cut | | | | |
| Artikelnummer Lieferant: | | Artikelnummer TGS: | 114073 | | |
| Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung | | Gelbflossen Thunfisch Center Cut ca. 2-5 Kg | | | |
| Warentarifnummer: | | Latein.Name: | Thunnus albacares | | |
| Lagertemperatur: | 0 | bis | 2 | °C | Temperatur bei Anlieferung: |
| | | | | | 0 bis 2 °C |

| | | | |
|---------------------|--|------------------|-------------------|
| 1. Lieferant | | Lieferanten-Nr.: | 8032 |
| Name | Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG | | |
| Adresse | An der Packhalle IX Nr. 11 - 27572 Bremerhaven | | |
| Kontakt | Sascha Lucht | Telefon-Nr. | +49 471 14291-330 |
| E-Mail | Sascha.Lucht@tg-seafood.de | Fax-Nr. | +49 471 14291-389 |

| | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------|-----------------|-------|-------|
| 2. Produktherkunft | | | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Gefangen | Fanggebiet: | Indischer Ozean | FAO: | 51,57 |
| | | Subfanggebiet: | | ICES: | |
| | Binnenfischerei | Herkunftsland: | | | |
| | aus Aquakultur | Herkunftsland: | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Fanggerät nach VO 137/2013: | Haken und Langleinen | | | |

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

Artikelnummer TGS: 114073

3.2 Mikrobiologische Daten

| | | | |
|-----------------------|----------------------------|------------------------|-----------------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl | <i><1.000.000</i> KBE/g | E.coli | <i>< 100</i> KBE/g |
| Enterobacteriaceae | <i><100.000</i> KBE/g | Salmonellen | <i>abw</i> KBE/25g |
| Hefen | - KBE/g | Listeria monocytogenes | <i>abw</i> KBE/25g |
| Schimmelpilze | - KBE/g | | |

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

| | | | |
|-----------------|--------|-----------------|------|
| Nährwert Kcal | 111,40 | Broteinheiten | 0,00 |
| Nährwert KJ | 472,70 | Zuckergehalt | 0,00 |
| Fettgehalt | 0,60 | Salzgehalt | 0,01 |
| Eiweißgehalt | 25,17 | ges. Fettsäuren | 0,40 |
| Kohlenhydratge. | 1,33 | Alkoholgehalt | 0,00 |

3.4 Sensorik

| | Ergebnis |
|--------------|----------|
| Optik | |
| Geruch | |
| Konsistenz | |
| Zusatzstoffe | |

4. Verpackung

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|-----------------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|---------|--------------------------|----|--------------------------|--|---------------------|--|--------------------------|--|
| Styroporbox: | 2,5 kg | <input type="checkbox"/> | 3 kg | <input checked="" type="checkbox"/> | 5 kg | <input type="checkbox"/> | 10 kg | <input type="checkbox"/> | 20 kg | <input type="checkbox"/> | andere: | | kg | <input type="checkbox"/> | | | | | |
| Andere Verpackung: | Art d. Materials: | | Styroporbox | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Maße (in cm): | | L | 36,5 | B | 26,5 | H | 15 | | | | | | | | | | | |
| Palette ist nicht höher als 212 cm | | | | | | | | | | überschritten | | <input type="checkbox"/> | | | | nicht überschritten | | <input type="checkbox"/> | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | mit Eis | <input checked="" type="checkbox"/> | tropffreie Styroporbox | <input checked="" type="checkbox"/> | vakuum verpackt | Verbrauchsdatum ab Prod. | | | | 10 | | | | | | | | | |
| EAN Verpackung: | | | | EAN Karton: | | | | | | | | | | | | | | | |

5. Produktfoto

6. Beschreibung

| | |
|--|-------------------------|
| | |
| | 7. Kistenetikett |
| | |

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 OHG Transgourmet GmbH & Co. als Garantie für die Qualität des Produktes verkauft (§ 434 Abs. 1 BGB (Bürgerliches Gesetzbuch)).

In dem unwahrscheinlichen Fall, dass die von Ihnen angegebenen Daten sich als unrichtig erweisen, werden sie von OHG Transgourmet GmbH & Co 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 |
|------------|---------|------|--------------|
| | | | |

| Ort, Datum | Stempel TGS | Name | Unterschrift QS |
|------------------|---|----------|--|
| B. 4v 27.2.17 |  Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG Betrieb Transgourmet Seafood An der Packhalle IX, Nr. 11 27572 Bremerhaven Tel. 04 71 / 1 42 91-0 | M. Lindt |  |

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG., An der Packhalle IX, Nr. 11, 27572 Bremerhaven
Spezifikation TGS_vers 03/2016