

Produktspezifikation Frisch Fisch

Erstellt am:	17.06.2021	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:	8717344795319				
Artikelnummer Lieferant:	Neu	Artikelnummer TGS:	114516		
Verkehrsbezeichnung:	Seezunge a.m.k. 300 - 400G 2,5KG				
Sortierung:	300 - 400 G				
Deutsche Handelsbezeichnung	Seezunge				
Warentarifnummer:	3022300	Latein.Name:	Solea solea		
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C		

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	772
Name	Visscher Seafood B.V		
Adresse	Industrierondweg 4, 8321 EA		
Kontakt	Dhr. Bennie Buis	Telefon-Nr.	0031527681421
E-Mail	Bennie@visscherseafood.com	Fax-Nr.	

2. Produktherkunft							
<input checked="" type="checkbox"/>	Gefangen	Fanggebiet:	Nordost Atlantik	FAO:	27	ICES:	IV
		Subfanggebiet:					
	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
	aus Aquakultur	Herkunftsland:					
<input checked="" type="checkbox"/>	Fanggerät nach VO 137/2013:	Baumkurre					

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 type="checkbox"/>	Filet	<input type="checkbox"/>	tiefenthäutet
<input checked="" type="checkbox"/>	ausgenommen, mit Kopf (amK)	<input type="checkbox"/>	Loins	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	mit Haut	<input type="checkbox"/>	zubereitungsfertig
<input type="checkbox"/>	praktisch grätenfrei	<input type="checkbox"/>	ohne Haut	<input type="checkbox"/>	genussfertig
<input 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: 114516

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	<i><1,000,000</i> KBE/g	E.coli	<i><100,00</i> KBE/g
Enterobacteriaceae	<i><1,000</i> KBE/g	Salmonellen	N.A. KBE/25g
Hefen	<i><100,000</i> KBE/g	Listeria monocytogenes	N.A. KBE/25g
Schimmelpilze	<i><10,000</i> 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.

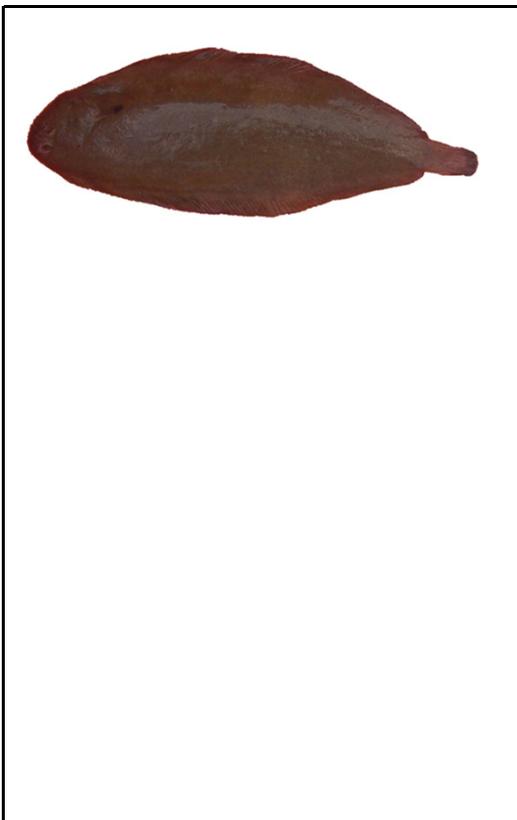
3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	Braune raue Haut
Geruch	Frisch
Konsistenz	Feste
Zusatzstoffe	N.A.

4. Verpackung

Gewicht:	<input type="checkbox"/> Fix	<input checked="" type="checkbox"/> Variabel									
Bruttogewicht	ca. 3,5 Kg										
Nettogewicht	<input type="checkbox"/> 2,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3 kg	<input type="checkbox"/> 5 kg	<input type="checkbox"/> 10 kg	<input type="checkbox"/>	andere:	<input type="text"/>	kg	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Verpackung:	Art d. Materials:		Styropor								
	Maße (in cm):		L	40	B	30	H	13			
Palette ist nicht höher als 212 cm					überschritten		<input type="checkbox"/>	nicht überschritten		<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> mit Eis	<input checked="" type="checkbox"/> tropffreie Styroporbox	<input type="checkbox"/>	vakuum verpackt		Verbrauchsdatum ab Prod.		8 tage		<input type="text"/>	<input type="text"/>	

5. Produktfoto



6. Beschreibung

7. Zutaten

Keine

8. 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 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
17.06.2021	VISSCHER SEAFOOD B.V. Industrierondweg 4 – 8321 EA Urk – Holland Phone 0031527681421 Fax 0031527684948 www.visscherseafood.nl - info@visscherseafood.nl	Richard Brouwer	

Ort, Datum	Stempel TGS	Name	Unterschrift QS