

|              |            |             |                          |     |                          |     |                          |           |                          |
|--------------|------------|-------------|--------------------------|-----|--------------------------|-----|--------------------------|-----------|--------------------------|
| Erstellt am: | 04.05.2021 | 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"/> |     |                          |           |                          |

|                                          |                                              |                             |                  |
|------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------|------------------|
| Verkehrsbezeichnung                      | Rotbarsch mit Kopf ausgenommen 600-1000g 5Kg |                             |                  |
| Artikelnummer Lieferant:                 | 1281                                         | Artikelnummer TGS:          | 114639           |
| Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung | <b>Rotbarsch</b>                             |                             |                  |
| Warentarifnummer:                        | 03028931                                     | Latein.Name:                | Sebastes marinus |
| Lagertemperatur:                         | 0 bis 2 °C                                   | Temperatur bei Anlieferung: | 0 bis 2 °C       |

## 1. Lieferant

Lieferanten-Nr.:

807

|         |                                |             |               |
|---------|--------------------------------|-------------|---------------|
| Name    | Meereskost GmbH                |             |               |
| Adresse | Heringstr.7, 27572 Bremerhaven |             |               |
| Kontakt | Hr. Beyer                      | Telefon-Nr. | 0471 97 22 10 |
| E-Mail  | info@meereskost.de             | Fax-Nr.     | 0471 97 22 14 |

## 2. Produktherkunft

|                                                                 |                         |                 |      |    |       |             |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|------|----|-------|-------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gefangen                    | Fanggebiet:             | Nordostatlantik | FAO: | 27 | ICES: | I,II,Va,VI, |
| <input type="checkbox"/> Binnenfischerei                        | Herkunftsland:          |                 |      |    |       |             |
| <input type="checkbox"/> aus Aquakultur                         | Herkunftsland:          |                 |      |    |       |             |
| <input checked="" type="checkbox"/> Fanggerät nach VO 137/2013: | pelagisches Schleppnetz |                 |      |    |       |             |

### 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 checked="" type="checkbox"/> |
| Wurden die Fische mit Blutmehl oder daraus hergestellten Produkten gefüttert? | Ja | <input type="checkbox"/> | Nein | <input checked="" 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"/> tiefenenthäutet                 |
| <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 checked="" type="checkbox"/> küchenfertig         |
| <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> zubereitungsfertig   |
| <input type="checkbox"/> praktisch grätenfrei                       | <input 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             |                                                          |

### 3.2 Mikrobiologische Daten

|                       |                  |       |                        |                  |         |
|-----------------------|------------------|-------|------------------------|------------------|---------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl | <10 <sup>5</sup> | KBE/g | E.coli                 | <10 <sup>1</sup> | KBE/g   |
| Enterobacteriaceae    | <10 <sup>4</sup> | KBE/g | Salmonellen            | neg. in 25g      | KBE/25g |
| Hefen                 | <10 <sup>3</sup> | KBE/g | Listeria monocytogenes | <10 <sup>2</sup> | KBE/25g |
| Schimmelpilze         | <10 <sup>3</sup> | KBE/g |                        |                  |         |

### 3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

|                 |        |                 |       |
|-----------------|--------|-----------------|-------|
| Nährwert Kcal   | 105,00 | Broteinheiten   | ,     |
| Nährwert KJ     | 439,00 | Zuckergehalt    | <0,1g |
| Fettgehalt      | 3,6g   | Natriumgehalt   | 80mg  |
| Eiweißgehalt    | 18,2g  | ges. Fettsäuren | ,     |
| Kohlenhydratge. | 0,4g   | Alkoholgehalt   | ,     |

### 3.4 Sensorik

|            | Ergebnis          |
|------------|-------------------|
| Optik      | hellfleischig     |
| Geruch     | rein, frisch      |
| Konsistenz | straff, elastisch |

### 4. Verpackung

|                                             |                                                            |                                          |                                          |                                |                                                         |                                                          |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Styroporbox:</b>                         | 2,5 kg <input type="checkbox"/>                            | 3 kg <input type="checkbox"/>            | 5 kg <input checked="" type="checkbox"/> | 10 kg <input type="checkbox"/> | 20 kg <input type="checkbox"/>                          | andere: <input type="text"/> kg <input type="checkbox"/> |
| <b>Andere Verpackung:</b>                   | Art d. Materials:                                          |                                          | Polystyrol                               |                                |                                                         |                                                          |
|                                             | Maße (in cm):                                              |                                          | L 400                                    | B 300                          | H 160                                                   |                                                          |
| 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 |                                          |                                |                                                         |                                                          |
| EAN Verpackung:                             |                                                            | EAN Karton:                              |                                          |                                |                                                         |                                                          |

### 5. Produktfoto

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 Seafood GmbH 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 Seafood GmbH 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 Seafood GmbH 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 Seafood GmbH 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                                                                          |
| Brhv, 04.05.2021 |  | Vanessa Srodka |  |