

Produktspezifikation Frisch Fisch

Erstellt am:		26.04.2	2021	BLAC	(LABE	L	MSC		ВІО	NATURI	_AND [
				URS	PRUN	G	ASC					
GTIN/ EAN:				871734479828								
Artikelnumme	er Liefera	ant:	11:	5315		Artikelnu	ımmer	· TG	S:	115315		
Verkehrsbeze	eichnung	g:			Premiu	m Lachs	filet T	rim l	D 1.0-14 kg v	akumiert		
Sortierung.							Au	s 3/4	4er			
Deutsche Ha					Lachs	;						
Warentarifnu	mmer:		3021	400	l	_atein.Na	ame:		S	almo Salar		
Lagertempera	atur:	0	bis	2	°C	Tempera	atur be	ei Ar	nlieferung:	0 bis	2	°C
1. Lieferant								Lief	eranten-Nr.:		772	
Name					Vis	scher Se	eafood			!		
Adresse						rierondw						
Kontakt [Dhr. Ben	nie Bu	is			elefon-Nr				0031527681	421	
E-Mail	<u>Benni</u>	ie@viss	scherseafo	od.cor	<u>n</u> Fa	ax-Nr.						
2. Produkthe	erkunft											
Gefange	n		Fangge	ebiet:					FAO:	ICES:		
			Subfango									
Binnenfis			Herkunft									
x aus Aqua			! 	Herkunftsland:								
Fangger	at nach \	VO 137	/2013:									
2a. Nachhalt	iae Fisc	:herei ((MSC & A	SC)								
Ist das Produ				 ,	Ja	Nei	n x					
Falls "Ja" ner	nnen Sie	die Ko	ntrollnumi	mer:		•						
Bitte legen Si	e das er	ntsprec	hende Zei	rtifikat o	der Spe	zifkation	bei.					
2b. Aquakult	tur											
Ist das Produ	kt Bio ze	ertifizie	rt?		Ja	Nei	n x					
Falls "Ja" ner	nnen Sie	die Ko	ntrollnum	mer:								
Bitte legen Si	e das er	ntsprec	hende Zei	rtifikat o	der Spe	zifkation	bei.					
Wurden die F										Ja	Nein	
Wurden die F	ische m	it Blutn	nehl oder o	daraus	herges	tellten P	rodukt	ten (gefüttert?	Ja	Nein	X
2c. Naturlan	d											
Ist das Produ	kt Natur	land ze	ertifiziert?		Ja	Nei	n x					
Falls "Ja" ner	nnen Sie	die Ko	ntrollnum	mer:								
Bitte legen Si	e das er	ntsprec	hende Zei	rtifikat o	der Spe	zifkation	bei.					
3. Produktbe	schreib	nuna										
3.1 Produkta		•										
nicht aus			nd)	T v	Filet				tiefenenthäu	ıtot		
ausgeno		•		х	Loins				handfiletiert	iiot		
ausgeno			` ,	-	Steak				küchenfertig	<u> </u>		
Pinbone			(2011)	\top	portion			х			etc.)	
x Pinbone	. ,))		х	mit Ha				Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.) x zubereitungsfertig			
x praktisch		•			ohne l	Haut			genussfertig			
x unbehan	delt (ohr	ne Zusa	atzstoffe)	х	roh				geschuppt			

aufgetaut (oder aufget. Rohware)

gekocht



Produktspezifikation Frisch Fisch

Artikelnummer TGS:	115315
7 trancerrammer 100.	110010

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	lt.DGHM	KBE/g	E.coli	lt.DGHM	KBE/g
Enterobacteriaceae	lt.DGHM	KBE/g	Salmonellen	lt.DGHM	KBE/25g
Hefen	lt.DGHM	KBE/g	Listeria monocytogenes	lt.DGHM	KBE/25g
Schimmelnilze	It DGHM	KBE/a			

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 unverarbeitetet Fischerzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatenklasse bestehen,z.B. unbehandelter Fisch.

3.4 Sensorik

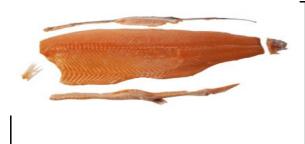
	Ergebnis
Optik	arttypisch
Geruch	arttypisch
Konsistenz	arttypisch
Zusatzstoffe	Neine

4. Verpackung

Gev	vicht:	Fix		Varia	bel	Х														
Bru	ttogewi	cht					ca.	7kg												
Net	togewic	ht	2,5	kg	3	kg		5 k	g	X	10 kg	Х				and	ere:		kg	
Verpackung: Art d.				d. M	lateri	als:		Styr	opor											
					Maí	3е (i	n cm	n):		L	60	В	4	0 I	Н	1:	3			
Palette ist nicht höher als 212 cm										übe	ersch	ritten			nich	t überschritt	en	X		
Х	mit Eis		Х	tropff	reie St	yrop	orbo	x x	X	vakı	uum ver	pack	۲t	Verb	rau	ichsc	latur	m ab Prod.	10 t	tage

5. Produktfoto

6. Beschreibung



Aus 3/4er Trim D geschnitten,

Keine

8.	Kistenetikett

7. Zutaten



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
12.04.2021	VISSCHER SEAFOOD B.V. Industrierondweg 4 – 8321 EA Urk – Holland Phone 0031527681421 Fax 0031527684948 WARN VISSCHERSEAFOOD.NI - info@visscherseafood.nl	Richard Brouwer	Vicker

Ort, Datum	Stempel TGS	Name	Unterschrift QS