

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am:	18.05.2021	BLACK LABEL	☐	MSC	☐	BIO	☐	NATURLAND	☐
		URSPRUNG	☐	ASC	☐				

Verkehrsbezeichnung:	Lachsfilet Trim D 1,0-1,4kg		
Artikelnummer Lieferant:	3195	Artikelnummer TGS:	115322
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung	Lachs		
Warentarifnummer:	304410010	Latein.Name:	Salmo salar
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	787
Name	Sandor Seafood GmbH		
Adresse	Eichstr.5 27572 Bremerhaven		
Kontakt	Telefon-Nr.	0471-902616/ 10bis16	
E-Mail	info@sandor-seafood.de	Fax-Nr.	0471-902616-66

2. Produktherkunft

☐	Gefangen	Fanggebiet:		FAO:		ICES:	
☐		Subfanggebiet:					
☐	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
☒	aus Aquakultur	Herkunftsland:	Norwegen				
☐	Fanggerät nach VO 137/2013:						

2a. Nachhaltige Fischerei (MSC & ASC)

Ist das Produkt MSC/ASC zertifiziert?	Ja ☐	Nein ☒
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.		

2b. Aquakultur

Ist das Produkt Bio zertifiziert?	Ja ☐	Nein ☒
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.		
Wurden die Fische mit genetisch modifizierten Organismen gefüttert?	Ja ☐	Nein ☐
Wurden die Fische mit Blutmehl oder daraus hergestellten Produkten gefüttert?	Ja ☐	Nein ☐

2c. Naturland

Ist das Produkt Naturland zertifiziert?	Ja ☐	Nein ☒
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.		

3. Produktbeschreibung

3.1 Produktangaben

☐	nicht ausgenommen (rund)	☒	Filet	☐	tiefenenthäutet
☐	ausgenommen, mit Kopf (amK)	☐	Loins	☐	handfiletiert
☐	ausgenommen, ohne Kopf (aoK)	☐	Steak	☐	küchenfertig
☐	Pinbone in (pbi)	☐	portioniert	☒	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
☐	Pinbone out (pbo)	☒	mit Haut	☐	zubereitungsfertig
☒	praktisch grätenfrei	☐	ohne Haut	☐	genussfertig
☒	unbehandelt (ohne Zusatzstoffe)	☒	roh	☐	geschuppt
☐	aufgetaut (oder aufget. Rohware)	☐	gekocht		

Produktspezifikation Frisch Fisch

Produktspezifikation

Frisch Fisch

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	5×10^5	E.coli	1×10^1
Enterobacteriaceae	1×10^4	Salmonellen	darf nicht nachgewiesen werden
Hefen	darf nicht nachgewiesen werden	Listeria monocytogenes	darf nicht nachgewiesen werden
Schimmelpilze	darf nicht nachgewiesen werden		

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	208,50	Broteinheiten	,
Nährwert KJ	874,50	Zuckergehalt	,
Fettgehalt	10,50	Salzgehalt	,
Eiweißgehalt	28,60	ges. Fettsäuren	,
Kohlenhydratge.	0,00	Alkoholgehalt	,

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	Fleisch: Rot, Fest, Arttypisch
Geruch	Neutral
Konsistenz	Fest Arttypisch

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg ☐	3 kg ☐	5 kg ☐	10 kg ☒	20 kg ☐	andere: _____ kg ☐
Andere Verpackung:	Art d. Materials:		Styropor			
	Maße (in cm):		L 59,5	B 39,5	H 16	
Palette ist nicht höher als 212 cm				überschritten ☐		nicht überschritten ☒
☒ mit Eis	☒ tropffreie Styroporbox	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
18.05.2021		Martin Schimanke	