

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am:	13.01.2015	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:	Thunfischfil.Loins O.HT.Ca.3 Kg				
Artikelnummer Lieferant:	114424	Artikelnummer TGS:	115377		
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Gelbflossen Thunfisch			
Warentarifnummer:		Latein.Name:	Thunnus albacares		
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C		

1. Lieferant Lieferanten-Nr.:

Name			
Adresse			
Kontakt	Telefon-Nr.		
E-Mail	Fax-Nr.		

2. Produktherkunft

<input checked="" type="checkbox"/>	Gefangen	Fanggebiet:	West+Östl.Indischer Ozea	FAO:	51,57	ICES:	
		Subfanggebiet:					
	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
	aus Aquakultur	Herkunftsland:					
	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 <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 Nein

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"/> tiefenthäutet
<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 type="checkbox"/> zubereitungsfertig
<input checked="" type="checkbox"/> praktisch grätenfrei	<input checked="" 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	

Artikelnummer TGS:	115377
--------------------	--------

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	<500.000 KBE/g	E.coli	<10 KBE/g
Enterobacteriaceae	<10.000 KBE/g	Salmonellen	abwesend KBE/25g
Hefen	KBE/g	Listeria monocytogenes	<100 KBE/25g
Schimmelpilze	KBE/g		

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	,	Broteinheiten	,
Nährwert KJ	,	Zuckergehalt	,
Fettgehalt	6,28g	Salzgehalt	,
Eiweißgehalt	29,91g	ges. Fettsäuren	,
Kohlenhydratge.	0g	Alkoholgehalt	,

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	
Geruch	
Konsistenz	

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg <input type="checkbox"/>	3 kg <input 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:								
	Maße (in cm): L <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/>								
Palette ist nicht höher als 212 cm				x		überschritten <input type="checkbox"/>		nicht überschritten <input 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 bakterio-statischen 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
BHV, 11.05.2017		TRANS GOURMET seafood GmbH An der Packhalle IX Nr. 1 27572 Bremerhaven Tel. 04 71 / 142 91-0	A. H. Schöfer	