

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am:	30.06.2014	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	Lachsfilet mit Haut		
Artikelnummer Lieferant:		Artikelnummer TGS:	115612
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Lachsfilet Trim D 1,0-1,4kg	
Warentarifnummer:		Latein.Name:	Salmo salar
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	520
Name	Friedrich Wilhelm Lübbert GmbH & Co. KG		
Adresse	Wittlingstr. 10		
Kontakt	<i>Michael Schultz</i>	Telefon-Nr.	0471 9799 175
E-Mail	schultz@luebbert.de	Fax-Nr.	0471 9799 198

2. Produktherkunft

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

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

	x	Filet			tiefenenthäutet
ausgenommen, mit Kopf (amK)		Loins			handfiletiert
ausgenommen, ohne Kopf (aok)		Steak			küchenfertig
Pinbone in (pbi)		portioniert		x	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
x		mit Haut	x		zubereitungsfertig
praktisch grätenfrei		ohne Haut			genussfertig
x		roh	x		geschuppt
aufgetaut (oder aufget. Rohware)		gekocht			

3.2 Mikrobiologische Daten

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

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	224,00	Broteinheiten	,
Nährwert KJ	932,00	Zuckergehalt	0,00
Fettgehalt	16,00	Natriumgehalt	0,05
Eiweißgehalt	20,00	ges. Fettsäuren	3,00
Kohlenhydratge.	0,00	Alkoholgehalt	0,00

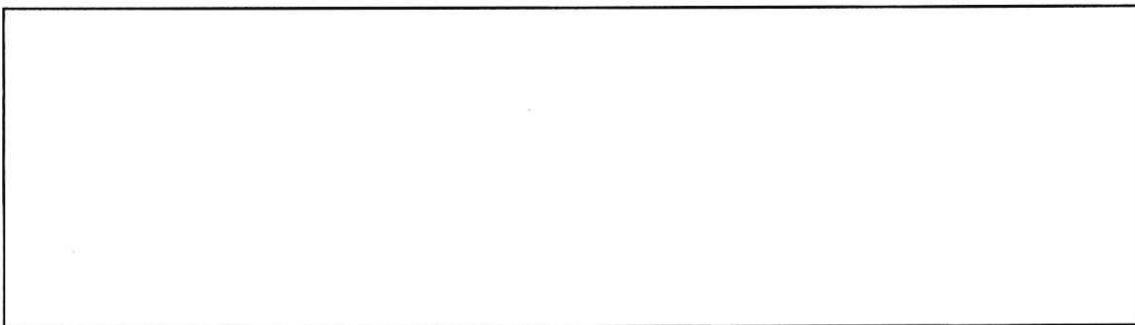
3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	rot-oranges Fleisch, silbrige Haut, frisch, kein Fremdgeruch,
Geruch	keine arttypische Konsistenz
Konsistenz	

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg	3 kg	5 kg	<input checked="" type="checkbox"/>	10 kg	20 kg	andere:	kg
Andere Verpackung:	Art d. Materials:		Styropor					
	Maße (in cm):		L	ca. 60	B	27	H	12
Palette ist nicht höher als 212 cm					<input type="checkbox"/> überschritten		<input type="checkbox"/> nicht überschritten	
<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 Produktes 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
Bremerhaven 28.08.14		Gunnar Wolf	

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am:	2-6-2014	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	Premium Lachsfilet Trim D 1.0-1.4 kg				
Artikelnummer Lieferant:	7257	Artikelnummer TGS:	115612		
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Lachs			
Warentarifnummer:	03021400	Latein.Name:	salmo salar		
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 Urk		
Kontakt	<i>Bennie Buis</i>	Telefon-Nr.	0031(0)527681421
E-Mail	Bennie@visscherseafood.nl	Fax-Nr.	0031(0)527684648

2. Produktherkunft

<input type="checkbox"/>	Gefangen	Fanggebiet:		FAO:		ICES:	
<input type="checkbox"/>	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
<input checked="" type="checkbox"/>	aus Aquakultur	Herkunftsland:	Norwegen				
<input type="checkbox"/>	Fanggerät nach VO 137/2013:						

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 checked="" type="checkbox"/>	Filet	<input type="checkbox"/>	tiefenenthäutet
<input 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 checked="" type="checkbox"/>	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
<input checked="" type="checkbox"/>	Pinbone out (pbo)	<input checked="" type="checkbox"/>	mit Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	zubereitungsfertig
<input checked="" 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	<input type="checkbox"/>	

3.2 Mikrobiologische Daten

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

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	209,00	Broteinheiten	0,00
Nährwert KJ	870,00	Zuckergehalt	0,00
Fettgehalt	14,20	Natriumgehalt	0,10
Eiweißgehalt	20,20	ges. Fettsäuren	3,00
Kohlenhydratge.	0,00	Alkoholgehalt	0,00

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	Orange / Rot
Geruch	Frisch
Konsistenz	Fest

4. Verpackung

Styroporbox:	<input type="checkbox"/> 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"/>
Andere Verpackung:	Art d. Materials:		Polysyrol				
Gewicht:	<input type="text"/> 240g	Maße (in cm):		L <input type="text"/> 60	B <input type="text"/> 40	H <input type="text"/> 13	
Palette ist nicht höher als 212 cm				<input type="checkbox"/> überschritten		<input checked="" type="checkbox"/> nicht überschritten	
<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
Urk, 2-6-14		Richard Brouwer	

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am: 22.06.2015

BLACK LABEL MSC BIO NATURLAND
 URSPRUNG ASC

Verkehrsbezeichnung:		Lachsfilet Premium	
Artikelnummer Lieferant:	3195	Artikelnummer TGS:	115612
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Lachsfilet Premium 1-1,4Kg Trim D	
Warentarifnummer:	3044100100	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	An der Packhalle XIII, Abt. 7+8 27572 Bremerhaven		
Kontakt	Telefon-Nr.	0471-902616/ 10bis16	
E-Mail	info@sandor-seafood.de	Fax-Nr.	0471-902616-66

2. Produktherkunft

<input type="checkbox"/>	Gefangen	Fanggebiet:		FAO:		ICES:	
<input type="checkbox"/>		Subfanggebiet:					
<input type="checkbox"/>	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
<input checked="" type="checkbox"/>	aus Aquakultur	Herkunftsland:	Norwegen				
<input type="checkbox"/>	Fanggerät nach VO 137/2013:						

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 checked="" type="checkbox"/>	Filet	<input type="checkbox"/>	tiefenenthäutet
<input 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 checked="" type="checkbox"/>	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
<input checked="" 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 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	<input type="checkbox"/>	

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	5 x 10 ⁵	E.coli	1x10 ¹
Enterobacteriaceae	1 x 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
Geruch	Neutral
Konsistenz	Fest Arttypisch

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg <input type="checkbox"/>	3 kg <input type="checkbox"/>	5 kg <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 10 kg	20 kg <input type="checkbox"/>	andere: <input type="text"/> kg <input type="checkbox"/>
Andere Verpackung:	Art d. Materials: Styropor					
	Maße (in cm):		L 600	B 265	H 180	
Palette ist nicht höher als 212 cm				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 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
22.06.2015	<i>Sandor Seafood GmbH</i> An der Packhalle XIII Abt. 7+8 27572 Bremerhaven	Max stepanov	

Produktspezifikation Frisch Fisch

Erstellt am:	19.08.2014	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	Lachsfilet 1,0 - 1,4 kg Trim D lose		
Artikelnummer Lieferant:		Artikelnummer TGS:	115612
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Lachs	
Warentarifnummer:	03021400	Latein.Name:	Salmo salar
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	885
Name	Whitelink Seafoods Ltd.		
Adresse	Maxwell Place, Fraserburgh, Scotland AB43 9SX		
Kontakt	<i>Dirk Loth</i>	Telefon-Nr.	04723-5055741
E-Mail	dirk@whitelink.de	Fax-Nr.	04723-5055742

2. Produktherkunft

<input type="checkbox"/>	Gefangen	Fanggebiet:		FAO:		ICES:	
<input type="checkbox"/>	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
<input checked="" type="checkbox"/>	aus Aquakultur	Herkunftsland:	Norwegen				
<input type="checkbox"/>	Fanggerät nach VO 137/2013:						

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 checked="" type="checkbox"/>	Filet	<input type="checkbox"/>	tiefenthäutet
<input 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 checked="" type="checkbox"/>	zubereitungsfertig
<input checked="" 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	500000	KBE/g	E.coli	10	KBE/g
Enterobacteriaceae	1000	KBE/g	Salmonellen	n.n.	KBE/25g
Hefen		KBE/g	Listeria monocytogenes	<10	KBE/25g
Schimmelpilze		KBE/g			

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	131,00	Proteinheiten	0,00
Nährwert KJ	547,00	Zuckergehalt	0,00
Fettgehalt	6,34	Natriumgehalt	0,00
Eiweißgehalt	18,40	ges. Fettsäuren	2,60
Kohlenhydratege.	0,00	Alkoholgehalt	0,00

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	arttypisch
Geruch	arttypisch
Konsistenz	arttypisch

4. Verpackung

Styroporbox:	<input type="checkbox"/> 2,5 kg	<input type="checkbox"/> 3 kg	<input type="checkbox"/> 5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 10 kg	<input type="checkbox"/> 20 kg	andere: _____ kg
Andere Verpackung:	Art d. Materials: Styopor					
Gewicht:	<input type="text" value="159g"/>	Maße (in cm):	L <input type="text" value="600"/>	B <input type="text" value="262"/>	H <input type="text" value="120"/>	
Palette ist nicht höher als 212 cm			<input type="checkbox"/> überschritten		<input checked="" type="checkbox"/> nicht überschritten	
<input checked="" type="checkbox"/> mit Eis	<input checked="" type="checkbox"/> tropffreie Styroporbox	<input type="checkbox"/> vakuum verpackt. Verbrauchsdatum: _____				
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	WhiteLink Seafoods GmbH	Name	Unterschrift
	Präsident: Herwig Str. 43/44		
	27472 Cuxhaven		
Cuxhaven, 25.08.2014	Tel: 04721 / 39 89 40 FAX: 04721 / 39 89 41	Dirk Loth	

Produktspezifikation Frisch Fisch

Erstellt am:	26.06.2015	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:	Lachsfilet Trimm D 1000-1400g, Premium				
Artikelnummer Lieferant:	7133	Artikelnummer TGS:	115612		
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Lachs			
Warentarifnummer:	0304410010	Latein.Name:	Salmo Salar		
Lagertemperatur:	0 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C		

1. Lieferant Lieferanten-Nr.:

Name	West Fish GmbH				
Adresse	Freiladestraße 1, 27572 Bremerhaven				
Kontakt	Zoran Dusanic	Telefon-Nr.	0471 97 20 760		
E-Mail	zoran.dusanic@westfish.de	Fax-Nr.	0471 9720714		

2. Produktherkunft

Gefangen	Fanggebiet:	FAO:	ICES:	
	Subfanggebiet:			
	Binnenfischerei	Herkunftsland:		
<input checked="" type="checkbox"/>	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 <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 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		tiefenenthäutet
<input type="checkbox"/> ausgenommen, mit Kopf (amK)		Loins		handfiletiert
<input type="checkbox"/> ausgenommen, ohne Kopf (aoK)		Steak	<input checked="" type="checkbox"/>	küchenfertig
<input type="checkbox"/> Pinbone in (pbi)		portioniert	<input checked="" type="checkbox"/>	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
<input checked="" type="checkbox"/> Pinbone out (pbo)	<input checked="" type="checkbox"/>	mit Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	zubereitungsfertig
<input type="checkbox"/> praktisch grätenfrei		ohne Haut		genussfertig
<input checked="" type="checkbox"/> unbehandelt (ohne Zusatzstoffe)	<input checked="" type="checkbox"/>	roh		geschuppt
<input type="checkbox"/> aufgetaut (oder aufget. Rohware)		gekocht		

Artikelnummer TGS: 115612

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	5×10^5	KBE/g	E.coli	1×10^1	KBE/g
Enterobacteriaceae	1×10^4	KBE/g	Salmonellen	-	KBE/25g
Hefen	-	KBE/g	Listeria monocytogenes	$< 1 \times 10^2$	KBE/25g
Schimmelpilze	-	KBE/g			

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	181,00	Proteinheiten	,
Nährwert KJ	757,00	Zuckergehalt	,
Fettgehalt	11,65	Salzgehalt	0,11
Eiweißgehalt	19,40	ges. Fettsäuren	2,60
Kohlenhydratge.	,	Alkoholgehalt	,

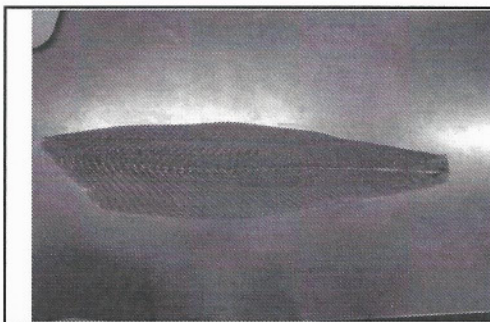
3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	rötlich / orange
Geruch	frisch
Konsistenz	fest, elastisch
Zusatzstoffe	

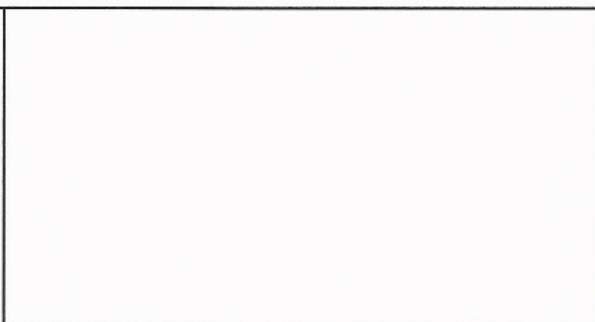
4. Verpackung

Styroporbox:	<input type="checkbox"/> 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
Andere Verpackung:	Art d. Materials: <input type="text"/>							
	Maße (in cm): L 60 B 26,2 H 12							
Palette ist nicht höher als 212 cm				<input type="checkbox"/> überschritten		<input type="checkbox"/> nicht überschritten		
<input checked="" type="checkbox"/> mit Eis	<input checked="" type="checkbox"/> tropffreie Styroporbox	<input type="checkbox"/> vakuum verpackt	Verbrauchsdatum ab Prod.		<input checked="" type="checkbox"/> 7 Tage			
EAN Verpackung:		EAN Karton:						

5. Produktfoto



6. Kistenetikett

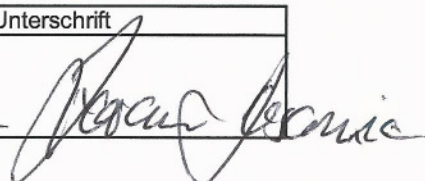


Dieses Fischprodukt wurde nicht mit wasserbindenden, konservierenden oder bakterio-statischen Verbindungen (z.B. Phosphat, Proteine, organische Säuren, Salz, Formaldehyd) behandelt.

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 OHG Transgourmet GmbH & Co. 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 OHG Transgourmet GmbH & Co. 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 OHG Transgourmet GmbH & Co. als Garantie für die Qualität des Produktes verkauft (§ 434 Abs. 1 BGB (Bürgerliches Gesetzbuch)).

In dem unwahrscheinlichen Fall, dass die von Ihnen angegebenen Daten sich als unrichtig erweisen, werden sie von OHG Transgourmet GmbH & Co 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
3hr. 20.7.15	WEST FISH GmbH Freiladestr. 1 27572 Bremerhaven	Joan Jesovic	

OHG Transgourmet GmbH & Co., An der Packhalle IX, Nr. 11, 27572 Bremerhaven
Spezifikation TGS_ vers 07/2015

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am:	22-01-2015	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	Lachsfilet Trim D 1,0-1,4 kg		
Artikelnummer Lieferant:		Artikelnummer TGS:	115612
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Lachs	
Warentarifnummer:	.0304410010	Latein.Name:	Salmo salar
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C

1. Lieferant

		Lieferanten-Nr.:	936
Name	Brdr. Schlie Fiskeeksport A/S		
Adresse	Soren Nordbysvej 27-29		
Kontakt	<i>Flemming Münster</i>	Telefon-Nr.	+4598945777
E-Mail	salg@brdr-schlie.dk	Fax-Nr.	+4598945770

2. Produktherkunft

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

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

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

Produktspezifikation Frisch Fisch

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	<50 ⁵	KBE/g	E.coli	<10 ²	KBE/g
Enterobacteriaceae	<10 ⁵	KBE/g	Salmonellen	n.a.	KBE/25g
Hefen		KBE/g	Listeria monocytogenes	<10 ²	KBE/25g
Schimmelpilze		KBE/g			

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	177,00	Broteinheiten	,
Nährwert KJ	742,00	Zuckergehalt	,
Fettgehalt	10,90	Natriumgehalt	,
Eiweißgehalt	19,90	ges. Fettsäuren	,
Kohlenhydratge.	0,00	Alkoholgehalt	,

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	Rotlich/orange
Geruch	Frisch
Konsistenz	Fest, elastisch

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg	3 kg	5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 10 kg	20 kg	andere:	kg
Andere Verpackung:	Art d. Materials:		Styropor				
Gewicht:	240 g	Maße (in cm):		L 60	B 40	H 15	
Palette ist nicht höher als 212 cm				überschritten		nicht überschritten <input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> mit Eis	<input checked="" type="checkbox"/> tropffreie Styroporbox	vakuum verpackt.		Verbrauchsdatum:			
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 Produktes 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
hirtshals 22-01-15	 Brdr. Schiørriskeeksport Søren Nordbysvej 2 DK 9850 Hirtshals Telephone 98 94 57 77 Telefax 98 94 57 70	flemming Münster	