

# Produktspezifikation

## Frisch Fisch

|              |            |             |                          |     |                          |     |                          |           |                          |
|--------------|------------|-------------|--------------------------|-----|--------------------------|-----|--------------------------|-----------|--------------------------|
| Erstellt am: | 26.04.2021 | 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"/> |     |                          |           |                          |

|                             |                         |                             |             |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------|
| GTIN/ EAN:                  | 871734479831            |                             |             |
| Artikelnummer Lieferant:    | 115612                  | Artikelnummer TGS:          | 115612      |
| Verkehrsbezeichnung:        | LACHSFIL.PORT.PGF.M.HT. |                             |             |
| Sortierung:                 | 50 Stück á ca.200g      |                             |             |
| Deutsche Handelsbezeichnung | <b>Lachs</b>            |                             |             |
| Warentarifnummer:           | 3021400                 | Latein.Name:                | Salmo Salar |
| Lagertemperatur:            | 0 bis 2 °C              | Temperatur bei Anlieferung: | 0 bis 2 °C  |

|                     |                                                                            |                           |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>1. Lieferant</b> | Lieferanten-Nr.:                                                           | <b>772</b>                |
| Name                | Visscher Seafood B.V                                                       |                           |
| Adresse             | Industrierondweg 4, 8321 EA                                                |                           |
| Kontakt             | Dhr. Bennie Buis                                                           | Telefon-Nr. 0031527681421 |
| E-Mail              | <a href="mailto:Bennie@visscherseafood.com">Bennie@visscherseafood.com</a> | Fax-Nr.                   |

### 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 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     |                                     |                                 |

# Produktspezifikation

## Frisch Fisch

Artikelnummer TGS: 115612

### 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 |
| Schimmelpilze         | lt.DGHM | KBE/g |                        |         |         |

### 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 unverarbeitete Fischerzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen, z.B. unbehandelter Fisch.

### 3.4 Sensorik

|              | Ergebnis   |
|--------------|------------|
| Optik        | arttypisch |
| Geruch       | arttypisch |
| Konsistenz   | arttypisch |
| Zusatzstoffe | Neine      |

### 4. Verpackung

|                                                                                                                                   |                                                            |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Gewicht:</b>                                                                                                                   | Fix <input type="checkbox"/>                               | Variabel <input checked="" type="checkbox"/> |
| <b>Bruttogewicht</b>                                                                                                              | ca. 6 kg                                                   |                                              |
| <b>Nettogewicht</b>                                                                                                               | 2,5 kg <input type="checkbox"/>                            | 3 kg <input type="checkbox"/>                |
|                                                                                                                                   | 5 kg <input checked="" type="checkbox"/>                   | 10 kg <input type="checkbox"/>               |
|                                                                                                                                   | andere: <input type="text"/>                               | kg <input type="text"/>                      |
| <b>Verpackung:</b>                                                                                                                | Art d. Materials: Styropor                                 |                                              |
|                                                                                                                                   | Maße (in cm): L 60 B 40 H 30                               |                                              |
| 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     |
| Verbrauchsdatum ab Prod.                                                                                                          |                                                            | 8 tage                                       |

### 5. Produktfoto



### 6. Beschreibung

Aus 3/4er Trim D geschnitten, 2 cm Bauchlappen entfernen, 15 cm Tail entfernen, mit Haut, 7 cm Kopfstück entfernen, Portionen grundsätzlich längs geschnitten

### 7. Zutaten

Keine

### 8. Kistenetikett

## 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                                                                          |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 26.04.2021 | <b>VISSCHER SEAFOOD B.V.</b><br>Industrierondweg 4 – 8321 EA Urk – Holland<br>Phone 0031527681421 Fax 0031527684948<br>www.visscherseafood.nl - info@visscherseafood.nl | Richard Brouwer |  |

| Ort, Datum | Stempel TGS | Name | Unterschrift QS |
|------------|-------------|------|-----------------|
|            |             |      |                 |