

Datum 05.01.2021

- Neulistung**
 Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom 00.00.0000

Warengruppe *Bitte ankreuzen ,X'

- SB-Fisch Frischfisch Fischfeinkost Eigenmarke *Leckerfisch*
 Räucherfisch TK-Fisch Marinaden Sonstige

- a. FRISCH AUFGETAUT TK *Bitte ankreuzen ,X'

- b. **Transport- und Lagerbedingungen** Angabe der Min./Max. Temperatur in °C
Bei +2 bis +7 °C

- c. **Verkehrsbezeichnung** im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014
Frischkäsezubereitung mit Räucherlachs und Lauchzwiebel.

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)

- d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)
Salmo salar

- d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
Lachs

- e. **Kurzbeschreibung** des Produktes
Cremiger Frischkäse, Doppelrahmstufe, mit Räucherlachs, leichter Rauchnote und frischen Lauchzwiebelringen, mit Joghurt verfeinert.

- f. **Zertifizierung** → siehe Anlage 02

2. **Herkunft / Fangmethode** *Anmerkung zu b./c. > Bei mehreren möglichen Bezugsquellen bitte alle in Frage kommenden angeben.

- a. **Produktionsmethode**

- gefangen im Sonstige,
 aus Binnenfischerei
 In **Aquakultur** gewonnen

- b. **Fanggebiet***

- FAO
- ICES

- b. **Fanggerätekategorie**

- Wadennetze Kiemennetze & vergleichbare Netze
 Schleppnetze Umschließungs- & Hebenetze
 Reusen & Fallen Haken & Langleinen
 Dredgen

- c. **Ursprungsland** der wertgebenden Zutat *Norwegen*

- d. **Produktionsland** *Deutschland*

3. Produktionsverfahren / Art der Verarbeitung *Bitte ankreuzen „X“

a. gesägt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Formfleisch	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
aus Blöcken geschnitten	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Trimmschnitt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Naturfilet	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
in Filetform gefertigt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Standardfilet (mit Stehgräten, pbi)	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
praktisch grätenfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
entgrätet	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
mit Haut	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
ohne Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
geschuppt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
paniert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
gewürzt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
mehliert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA - Art des Getreides:
vorfrittiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
frittiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
gepökelt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
geräuchert	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA - Art des Räucherns: Kaltgeräuchert
Salzung	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA - Art der Salzung : <input checked="" type="checkbox"/> Handsalzung <input type="checkbox"/> Kombisalzung <input type="checkbox"/> Injektionssalzung
Rohware aufgetaut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
Landfrost	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
Seefrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Doppelfrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
lose (IQF)	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
glasiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA - Anteil der Glasur in %
vorgegart	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA - Art der Garung
in Flüssigkeit	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA - Art der Flüssigkeit <input type="checkbox"/> Aufguss <input type="checkbox"/> Lake <input type="checkbox"/> pflanzliches Öl > Art
Sonstiges					

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte
 Zutaten nach Rezeptur abwiegen und miteinander vermengen.

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS ArtNr #150891 Frischkäse mit Räucherlachs & Lauchzwiebel 500g
GTIN/EAN: 4005957588553



4. Zutaten inkl. QUID, Allergene, deklarationspflichtiger Zusatzstoffe

Bitte geben Sie die **Zutaten in absteigender Reihenfolge** nach ihrem prozentualen Anteil (Quid) im Produkt an. Im Falle einer **zusammengesetzten Zutat** geben Sie bitte die **Bestandteile der Zutat** an. Bitte **deklarationspflichtige Zusatzstoffe vollständig angeben** (Klassenname, E-Nummer und Bezeichnung). Die **Allergene** bitten wir, nach den Anforderungen der LMIV entsprechend hervorzuheben (durch Großbuchstaben, Markierung etc.). **Hinweis:** Die hier aufgeführte Zutatenliste muss 1:1 mit dem von Ihnen ab 13.12.2014 verwendeten Etikett übereinstimmen!

Zutaten: 76% FRISCHKÄSE (FRISCHKÄSE, Speisesalz), 13% RÄUCHERLACHS (95% LACHS, Speisesalz, Zucker, Rauch), JOGHURT, 3% Lauchzwiebeln, Säureregulator: Natriumacetat, Speisesalz.

Lachs (Salmo Salar aus Aquakultur Norwegen).

- | | | |
|--------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | *Bitte ankreuzen ,X' |
| <input type="checkbox"/> | kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | *Bitte ankreuzen ,X' |
| <input type="checkbox"/> | keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe | *Bitte ankreuzen ,X' |

Deklarationspflichtige Zutaten „im losen Verkauf“ laut LMIV und Zusatzstoff-ZulassungsVO

Klassenname	E-Nummer	Bezeichnung
Säureregulator	E 262	Natriumacetat
	E	
	E	
	E	

Bitte die nachfolgenden Punkte mit JA oder NEIN beantworten.

Wenn Sie JA ankreuzen, dann sind jeweils die Menge/Gehalt bzw. ermittelte Werte anzugeben. Enthält das vorliegende Produkt *Bitte ankreuzen ,X'

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| pflanzliches Öl | <input type="checkbox"/> JA, <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | |
| pflanzliches Fett | <input type="checkbox"/> JA, <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | |
| <i>ganz gehärtet</i> | <input type="checkbox"/> | |
| <i>teilweise gehärtet</i> | <input type="checkbox"/> | |
| Palmfett / Palmöl* | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN, | wenn JA – |
| | <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN | *Kommt das Palmfett/Palmöl aus nachhaltigem Anbau? |

Allergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2003/89/EG und deren Ergänzung

¹Im Rahmen einer Gefahrenanalyse sind auch Kreuz-Kontaminationen mit anderen Erzeugnissen zu prüfen.

	*Bitte ankreuzen „X“	
	*enthalten	*in Spuren enthalten ¹
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse Um welche Getreideart handelt es sich? <i>Weizen / Roggen / Gerste / Hafer / Dinkel / Kamut / Hybridstämme</i>		
Krebstiere und -erzeugnisse		
Sellerie und -erzeugnisse		
Senf und -erzeugnisse		
Sesamsamen und -erzeugnisse		
Weichtiere und -erzeugnisse		
Lupine und -erzeugnisse		
Fisch und -erzeugnisse	X	
Erdnuss und -erzeugnisse		
Soja und -erzeugnisse		
Milch und -erzeugnisse	X	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse Um welche Art von Schalenfrüchten handelt es sich? <i>Mandeln / Haselnüsse / Walnüsse / Kaschunüsse / Pecanüsse / Paranüsse / Pistazien / Macadamia- oder Queenslandnüsse</i>		
Eier und -erzeugnisse		
Schwefeldioxid / Sulfit (E220 – E228) (Konzentration >10mg/kg oder 10mg/L, als insgesamt vorhandenes SO ₂)		
Alkohol		
Farbstoffe		
Sorbinsäure / Sorbate E200-E203		
Benzoessäure / Benzoate E210-E213		
Citronensäure / Citronate E330-E333		
Phosphorsäure / Phosphate E338-E341		
Glutaminsäure/ Glutamate E620-E625		
Salicylate		

5. Convenience-Grad *Bitte ankreuzen „X“

verzehrfertig zubereitungsfertig nach dem Auftauen verzehrfertig

* Gerät	Temperatur in °C	Dauer in Minuten	Sonstiges
<input type="checkbox"/> 1. Kombidämpfer			
<input type="checkbox"/> 2. Fritteuse			
<input type="checkbox"/> 3. Griddleplatte			
<input type="checkbox"/> 4. Backofen			
<input type="checkbox"/> 5. Grill			
<input type="checkbox"/> 6. Pfanne			
<input type="checkbox"/> 7. Mikrowelle			
<input type="checkbox"/> 8. Dampfdrucktopf			
<input type="checkbox"/> 9. WOK			

Zubereitungsempfehlung:

6. Nährwerte „BIG 8“ bezogen auf 100G

*Bitte ankreuzen ‚X‘

berechnet

analysiert → Datum der Analyse 26.11.2020

Brennwert	KJ	948		
Brennwert	Kcal	229		
Fett	G	19,7	davon gesättigte Fettsäuren	11,3
Kohlenhydrate	G	3,9	davon Zucker	2,4
Eiweiß	G	9,0		
Salz	G	1,69		

Alkohol VOL. %

7. Produktionsdaten

a. Gewichts-/ Mengenangaben

*Bitte ankreuzen ‚X‘

Gewicht FIX

Gewicht VARIABEL

Frischfisch-Gewicht *Netto* bei Anlieferung TGS G

	Bruttogewicht in G	Nettogewicht in G	Abtropfgewicht in G
Kleinste Verkaufseinheit	542	500	75
Gebinde	542	500	75
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton z. B. 10 Beutel/Karton
 Menge je Unterverpackung z. B. 10 Filets/Beutel
 Fischeinwaage in G

b. Art der Verpackung *Material*

Verpackungsbestandteil z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung	Entsorgung*
Schale	PE	6
Deckel	PE	6

*ENTSORGUNG - Bitte die entsprechende Ziffer auswählen und eintragen.

- | | |
|---|----------------------|
| 1 - Recycling Metalle / Stahlblech | 7 - Recycling PAPIER |
| 2 - Recycling Metalle / Alu (ohne VRB*) | 8 - Recycling KARTON |
| 3 - Recycling Alu mit VRB* / Alu (Tube) | 9 - Recycling GLAS |

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011

TGS ArtNr #150891 Frischkäse mit Räucherlachs & Lauchzwiebel 500g

GTIN/EAN: 4005957588553

- | | |
|--|---|
| 4 - Recycling Alu mit VRB* / Alu (Getränkedosen) | 10 - kompostierbar |
| 5 - Recycling Kunststoff / PET (Getränke) | 11 - kompostierbar, wenn in Stücke gerissen |
| 6 - Recycling Kunststoff / PET (Milch) | 12 - Mehrweg / Flasche |



Enthält das Verpackungsmaterial PVC? **Bitte ankreuzen ,X'*
Wenn **X** - in welcher Komponente ist PVC enthalten?

c. Druckart **Bitte ankreuzen ,X'*
 Spontandruck-Etikett vorgedruckte Verpackung

d. Verfahren **Bitte ankreuzen ,X'*
 vakuumiert Hochvakuum
 aseptisch heiß abgefüllt
 unter Schutzatmosphäre verpackt → verwendetes Gas:
 andere, welche? *manuelle Kaltabfüllung*

zusätzlich bei Dosen **Bitte ankreuzen ,X'*
 lackiert Aluminium
 teilweise lackiert Stahlblech
 unlackiert

e. Gebindeabmessungen

	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm
kleinste Verkaufseinheit	195	127	49
Gebinde	195	127	49
Umkarton			

f. Verpackungskonformität **Bitte ankreuzen ,X'*

Es wird bestätigt, dass die Verpackungsmaterialien die Vorgaben der ‚Kunststoff-VO‘, VO (EU) Nr. 10/2011 einhalten.

Liegt für die Verpackung eine Konformitätserklärung vor? **Wenn X - Konformitätserklärung beifügen!*

Europalette

Industriepalette

Max. Gewicht je Palette 1.000 KG wird eingehalten?

Palettenhöhe in cm inkl. Palette	max. 1.95 m	56
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	10
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	360
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	36

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	4005957588553
Gebinde	4005957588553
Umkarton	
Palette	

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS ArtNr #150891 Frischkäse mit Räucherlachs & Lauchzwiebel 500g
GTIN/EAN: 4005957588553



h. Haltbarkeiten *Bitte ankreuzen ‚X‘

*Wenn X - Bescheinigung beifügen!

- Wurde die mikrobiologische und sensorische Gesamthaltbarkeit mittels aussagekräftiger Lagertests überprüft?*
- Wurde eine Nullserie unter effektiven Produktionsbedingungen produziert und die Konformität mit Vorgaben geprüft?*

Gesamthaltbarkeit	ab Herstellungsdatum	14 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	14 Tage
Verbrauchsdatum	VD	- Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ ab Anlieferung TGS	12 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ TGS → Kunde	Tage

h. Format Datumsangabe *Bitte ankreuzen ‚X‘

- TT.MM
- TT.MM.JJ
- ohne Datierung
- MM.JJ
- JJJJ

Das Produktionsdatum / bei Frischfisch der Packcode muss auf dem Etikett aufgebracht werden. Die Angabe wird wie folgt aufgedruckt

Wo sind MHD und Produktionsdatum / Packcode auf der Verpackung aufgebracht?
Zusatzetikett

*Die Angaben zur Häufigkeit sind verpflichtend!
 Es werden entsprechend Ihrer Angaben die Prüfberichte angefordert und kontrolliert.

8. Chemische Kennzahlen

Bitte tragen Sie die chemischen Parameter ein, die Sie regelmäßig überprüfen.
 z. B. pH-Wert, Salzgehalt, Säuregehalt, Histamin

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Einheit	Toleranz	Methode
-					

9. Mikrobiologische Kennzahlen

Mindestanforderung ist die Einhaltung entsprechender Richt-/ Warnwerte nach Empfehlungen der DGHM über die Haltbarkeitsdauer.

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl	jährlich	10 ⁶	--	jährlich
Enterobacteriaceae	jährlich	10 ³	10 ⁴	jährlich
Escherichia coli	jährlich	10 ¹	10 ²	jährlich
Koagulase-positive Staphylokokken	jährlich	10 ²	10 ³	jährlich
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien	jährlich	10 ⁶	--	jährlich
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	jährlich	--	neg. in 25g	jährlich
Listeria monocytogenes	jährlich	--	10 ²	jährlich
Hefen	jährlich	10 ⁵	--	jährlich
Schimmelpilze	jährlich	--	10 ²	jährlich

10. Physikalische Kennzahlen

Bitte tragen Sie die Parameter ein, die Sie regelmäßig prüfen.
 z. B. Länge, Breite, Höhe, Mittlerer Durchmesser, Stückgewicht in G, Abtropfgewicht in G

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz
Füllgewicht	täglich	500g	+/- 15g

11. Risikoanalyse

z. B. Umweltgifte, wie PCB, Dioxin etc., Pestizide, Fungizide, Schwermetalle, Rückstände (Arzneimittel) etc.

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode

12. Antibiotika *Bitte ankreuzen ‚X‘

Ist das Produkt frei von Antibiotika? JA NEIN

Wenn **NEIN** - Angabe von Art, Menge in MG, Methode

ANLAGE 02 Zertifizierungen

Bei **X** - bitte Organisation und Ende des Zertifikats angeben, sowie Zertifikate als Kopie beifügen!

13. Ist dieses Produkt/ Produktion zertifiziert? *Bitte ankreuzen ,X'

- a. nach **International Organisation for Standardisation (ISO) 9001:2000**
Organisation
Datum

- b. nach **International Organisation for Standardisation (ISO) 22000**
Organisation
Datum

- c. nach **International Food Standard (IFS)**
Organisation SGS
Datum 18.01.2022
Level Basis

- d. nach **British Retail Consortium (BRC)**
Organisation
Datum

- e. nach **BIO Standard**
Organisation
Datum

- f. nach **Marine Stewardship Council (MSC)**
Organisation
Datum
chain of custody no.

- g. nach **Aquaculture Stewardship Council (ASC)**
Organisation
Datum
chain of custody no.

- h. **Sonstige** Fairtrade, Global GAP, Naturland, etc.
Organisation
Datum

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
 TGS ArtNr #150891 Frischkäse mit Räucherlachs & Lauchzwiebel 500g
 GTIN/EAN: 4005957588553
 ANLAGE 03 Produktfoto / Etikett



14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Leckerfisch

FRISCHKÄSEZUBEREITUNG MIT RÄUCHERLACHS & LAUCHZWIEBEL

Cremiger Frischkäse, Doppelrahmstufe, mit Räucherlachs, leichter Rauchnote und frischen Lauchzwiebelringen, mit Joghurt verfeinert.

Nährwerte-100g	enthalten	durchschnittlich
Energie		948 kJ (229 kcal)
Fett		19,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren		11,3 g
Kohlenhydrate		3,9 g
- davon Zucker		2,4 g
Eiweiß		9,0 g
Salz		1,69 g

Inhalt: 500g e
 Räucherlachseinwaage: **65g**
 Artikel-Nr.: 150891

Zutaten: 76% FRISCHKÄSE (FRISCHKÄSE, Speisesalz), 13% RÄUCHERLACHS (95% LACHS, Speisesalz, Zucker, Rauch), JOGHURT, 3% Lauchzwiebeln, Säureregulator: Natriumacetat, Speisesalz.
 Lachs (Salmo Salar aus Aquakultur Norwegen).

DE HB 00212 EG

4 005957 588553

Bei +2 °C bis +7 °C mindestens haltbar bis: siehe Zusatzetikett. **Hergestellt für: Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, An der Packhalle IX Nr. 11, 27572 Bremerhaven**
 Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

Produktfoto

