

Datum 06.02.2023

- Neulistung
 Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom 00.00.0000

Warengruppe *Bitte ankreuzen ,X'

- SB-Fisch Frischfisch Fischfeinkost Eigenmarke *Black Label*
 Räucherfisch TK-Fisch Marinaden Sonstige

a. FRISCH AUFGETAUT TK *Bitte ankreuzen ,X'

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

c. **Verkehrsbezeichnung** im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014
Räucherlachs vorgeschnitten, mit Haut

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)
ohne Konservierungsstoffe

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

d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
Lachs

e. **Kurzbeschreibung** des Produktes
Premium Räucherlachs (Salmo Salar), aus Isländischer Aquakultur, 1000g (FIX), Trim D, Frisch, ohne Fettstreifen, ohne Muskeldreieck, geschnitten, PBO, mit Haut, vac., Farbe Salmofan 23+, TK, Black Label, Trockensalzung.

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 in *Island*

b. **Fanggebiet***
- FAO
- ICES

b. **Fanggerätekategorie**
 Wadennetze Kiemennetze & vergleichbare Netze
 Schleppnetze Umschließungs- & Hebenetze
 Reusen & Fallen Haken & Langleinen
 Dredgen

c. **Ursprungsland** der wertgebenden Zutat *Island*

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 checked="" type="checkbox"/>	JA	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
	mit Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
	ohne Haut	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" 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: Kalt geräuchert über Buchenholz
	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 type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
	Landfrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" 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	<input type="checkbox"/>				

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

- salzen
- wässern
- räuchern
- enthäuten & schneiden
- einwiegen & verpacken

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!

95,3% LACHS, Speisesalz, Zucker, Rauch

- | | | |
|-------------------------------------|---|----------------------|
| <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 checked="" type="checkbox"/> | keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe | *Bitte ankreuzen ‚X‘ |

Deklarationspflichtige Zutaten ,im losen Verkauf‘ laut LMIV und Zusatzstoff-ZulassungsVO

Klassenname	E-Nummer	Bezeichnung
	E	
	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
pflanzliches Fett

ganz gehärtet
 teilweise gehärtet

Palmfett / Palmöl*

- | | | | |
|--------------------------|-----|-------------------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | JA, | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN |
| <input type="checkbox"/> | JA, | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN |
| <input type="checkbox"/> | | | |
| <input type="checkbox"/> | | | |
| <input type="checkbox"/> | JA | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN, |

wenn JA –

*Kommt das Palmfett/Palmöl aus nachhaltigem Anbau?

- JA NEIN

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		
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 / Sulfid (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

Brennwert	KJ	892		
Brennwert	Kcal	214		
Fett	G	14	davon gesättigte Fettsäuren	1,8
Kohlenhydrate	G	1,0	davon Zucker	1,0
Eiweiß	G	21		
Salz	G	2,0		

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	1110	1000	
Gebinde	1276	1000	
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	1 Seite /Karton
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	
Fischeinwaage	in G	1000

b. Art der Verpackung Material

Verpackungsbestandteil z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung	Entsorgung*
Beutel	Kunststoff	5
Lachsbrett	PET/OPP	5

Karton | Karton | 8

*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 |
| 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?

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	600	200	20
Gebinde	600	200	20
Umkarton	625	225	55

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	70
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	10
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	70
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	7

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	2871293010001
Gebinde	
Umkarton	
Palette	

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	12 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	Tage
Verbrauchsdatum	VD	12 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ ab Anlieferung TGS	12 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ TGS → Kunde	Tage

h. Format Datumsangabe *Bitte ankreuzen ‚X‘

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

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

Wo sind MHD und Produktionsdatum / Packcode auf der Verpackung aufgebracht?
 Auf dem Etikett

ANLAGE 01 Kennzahlen

*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
Salzgehalt	4 x im Jahr	2	g/100 g	+ - 0,4	

9. Mikrobiologische Kennzahlen

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

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl	4*/Jahr	10 ⁶		
Enterobacteriaceae	4*/Jahr	10 ⁴		
Escherichia coli	4*/Jahr	10 ¹		
Koagulase-positive Staphylokokken	4*/Jahr	10 ²		
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	4*/Jahr	n.n./25g		
Listeria monocytogenes	4*/Jahr	neg. in 25g	<100 KbE Ende MHD	
Hefen				
Schimmelpilze				

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
Gewichtskontrollen	Stichprobenartig	1000g	Max. 15g Minusabweichung

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
Datum
Level

- 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.

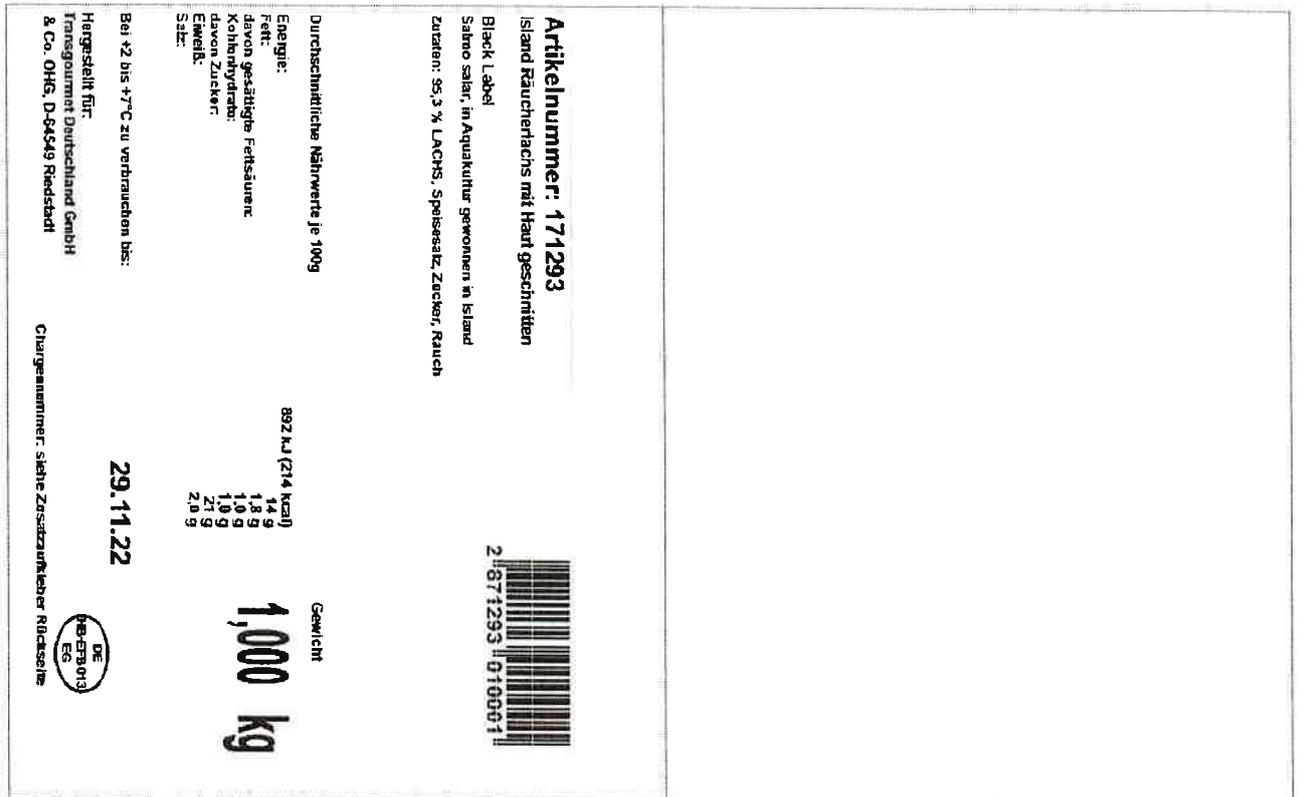
- h. **Sonstige** *Fairtrade, Global GAP, Naturland, etc.*
Organisation
Datum

ANLAGE 03 *Produktfoto / Etikett*

14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons



Produktfoto

