

Datum 22.06.2017

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  
+2 °C bis +7 °C

c. **Verkehrsbezeichnung** im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014  
Norweger Gravedlachs geschnitten, gebeizt

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)

d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)  
*Hinweis: der Zusatz „spp.“ ist nicht zulässig!*  
Salmo salar

d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**  
Lachs

e. **Kurzbeschreibung** des Produktes  
Gebeiztes Lachsfilet Trim D, ohne Haut, geschnitten ohne Muskeldreieck. Garniert mit Dill.

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  
 aus Binnenfischerei  
 Sonstige,

in **Aquakultur** gewonnen  
 - Haltung / Intensiv  
 - Haltung / semiintensiv

b. **Fanggebiet\***

- FAO  
- ICES

27 (Norwegen)

b. **Fanggerätekategorie**

Wadennetze  
 Schlepnetze  
 Reusen & Fallen  
 Dredgen

Kiemennetze & vergleichbare Netze  
 Umschließungs- & Hebenetze  
 Haken & Langleinen

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

d. **Produktionsland** *Deutschland*

**3. Produktionsverfahren / Art der Verarbeitung** \*Bitte ankreuzen ,X'

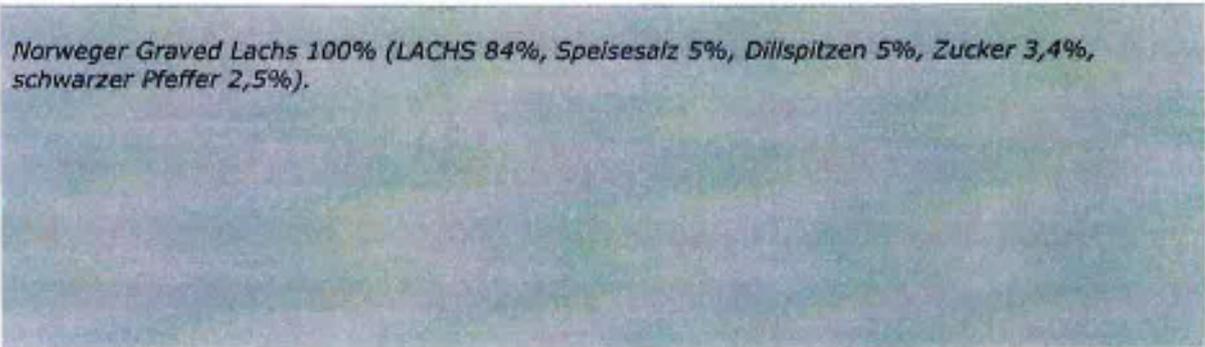
|    |                                     |                                     |    |                                     |                       |                                  |
|----|-------------------------------------|-------------------------------------|----|-------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|
| 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 checked="" type="checkbox"/> | JA | <input 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 checked="" type="checkbox"/> | JA | <input type="checkbox"/>            | NEIN                  |                                  |
|    | mehliert                            | <input type="checkbox"/>            | JA | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN                  | wenn JA - Art des Getreides:     |
|    | <br>                                |                                     |    |                                     |                       |                                  |
|    | vorfrittliert                       | <input type="checkbox"/>            | JA | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN                  |                                  |
|    | frittliert                          | <input type="checkbox"/>            | JA | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN                  |                                  |
|    | gepökelt                            | <input type="checkbox"/>            | JA | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN                  |                                  |
|    | geräuchert                          | <input type="checkbox"/>            | JA | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN                  | wenn JA - Art des Räucherns:     |
|    | <br>                                |                                     |    |                                     |                       |                                  |
|    | 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     |                                  |
|    | <br>                                |                                     |    |                                     |                       |                                  |
|    | 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         |
|    | <br>                                |                                     |    |                                     |                       |                                  |
|    | 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 |                                  |
|    | <br>                                |                                     |    |                                     |                       |                                  |
|    | Sonstiges                           |                                     |    |                                     |                       |                                  |

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

Der bereits filetierte Lachs wird mit einem Reifer gebeizt. Im Folgenden wird der Gravedlachs enthäutet, zu Scheiben aufgeschnitten und mit Dill bestreut.

**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!**



- kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken \*Bitte ankreuzen ,X'
- kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen \*Bitte ankreuzen ,X'
- keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe \*Bitte ankreuzen ,X'

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

| Klassenname | E-Nummer | Bezeichnung |
|-------------|----------|-------------|
|             | 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**  JA,  NEIN
- pflanzliches Fett**  JA,  NEIN
- ganz gehärtet**
- teilweise gehärtet**
- Palmfett / Palmöl\***  JA  NEIN, wenn JA -  
\*Kommt das Palmfett/Palmöl aus nachhaltigem Anbau?  
 JA  NEIN

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

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

|  | *Bitte ankreuzen „X“ |                                   |
|--|----------------------|-----------------------------------|
|  | *enthalten           | *in Spuren enthalten <sup>1</sup> |
| <b>Glutenhaltiges Getreide</b> und -erzeugnisse<br>Um welche Getreideart handelt es sich?<br><i>Weizen / Roggen / Gerste / Hafer / Dinkel / Kamut / Hybridstämme</i>   |                      |                                   |
| <b>Krebstiere</b> und -erzeugnisse   |                      |                                   |
| <b>Sellerie</b> und -erzeugnisse   |                      |                                   |
| <b>Senf</b> und -erzeugnisse   |                      |                                   |
| <b>Sesamfrüchte</b> und -erzeugnisse   |                      |                                   |
| <b>Weichtiere</b> und -erzeugnisse   |                      |                                   |
| <b>Lupine</b> und -erzeugnisse   |                      |                                   |
| <b>Fisch</b> und -erzeugnisse  | X                    |                                   |
| <b>Erdnuss</b> und -erzeugnisse  |                      |                                   |
| <b>Soja</b> und -erzeugnisse   |                      |                                   |
| <b>Milch</b> und -erzeugnisse  |                      |                                   |
| <b>Schalenfrüchte</b> und -erzeugnisse<br>Um welche Art von Schalenfrüchten handelt es sich?<br><i>Mandeln / Haselnüsse / Walnüsse / Kaschunüsse / Pecanüsse / Paranüsse / Pistazien / Macadamia- oder Queenslandnüsse</i> |                      |                                   |
| <b>Eier</b> und -erzeugnisse   |                      |                                   |
| <b>Sulfit</b> (E220-E228) und <b>Schwefeldioxid</b><br><i>In einer Konzentration von mehr als 10mg/KG oder 10mg/L, als SO2 angegeben</i>   |                      |                                   |
| <b>Nitritpökelsalz</b>   |                      |                                   |
| <b>Phenylalanin</b>  |                      |                                   |
| <b>Zimt</b>  |                      |                                   |
| <b>Alkohol</b>   |                      |                                   |
| <b>Vanillin</b>  |                      |                                   |
| <b>Anis</b>  |                      |                                   |
| <b>Knoblauch</b>   |                      |                                   |
| <b>Erdbeeren</b>   |                      |                                   |
| <b>Kakao</b>   |                      |                                   |
| <b>Hülsenfrüchte</b>   |                      |                                   |
| <b>Perubalsam</b>  |                      |                                   |
| <b>Mais</b>  |                      |                                   |
| <b>Farbstoffe</b>  |                      |                                   |
| Sorbinsäure / Sorbate  |                      | E200-E203                         |
| Benzoessäure / Benzoate  |                      | E210-E213                         |
| Citronensäure / Citrate  |                      | E330-E333                         |
| Phosphorsäure / Phosphate  |                      | E338-E341                         |
| Glutaminsäure / Glutamate  |                      | E620-E625                         |
| Guanylsäure / Guanylate  |                      | E626-E629                         |
| Inosinsäure / Inosinate  |                      | E630-E633                         |
| <b>Salicylate</b>  |                      |                                   |

**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. Sonstiges     |                  |                  |           |

**6. Nährwerte** „BIG 7“ bezogen auf 100G

\*Bitte ankreuzen ,X'

berechnet       analysiert → Datum der Analyse

|               |      |     |                             |     |
|---------------|------|-----|-----------------------------|-----|
| Brennwert     | KJ   | 914 |                             |     |
| Brennwert     | Kcal | 219 |                             |     |
| Fett          | G    | 12  | davon gesättigte Fettsäuren | 2,2 |
| Kohlenhydrate | G    | 11  | davon Zucker                | 10  |
| Elweiß        | G    | 16  |                             |     |
| Salz          | G    | 2,8 |                             |     |

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 | 1144               | 1000              |                     |
| Gebinde                  |                    |                   |                     |
| Umkarton                 | 808                |                   |                     |

|                             |                        |                  |
|-----------------------------|------------------------|------------------|
| Unterverpackung je Umkarton | z. B. 10 Beutel/Karton | 10 Seiten/Karton |
| Menge je Unterverpackung    | z. B. 10 Filets/Beutel | 1 Stück à 1000g  |
| Fischeinwaage               | in G                   | 1000             |

b. Art der Verpackung Material

| Verpackungsbestandteil<br>z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel | Material<br>möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung<br>Kunststofftypen / Lackierung | Entsorgung* |
|--|--|-------------|
| Lachspappen breit 20x53  | Vollpappe mit PET Beschichtung   | 5           |
| Siegelrandbeutel 250x600                                       | Siegelrandbeutel PA/PE   | 5           |

\*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 | 530         | 200          | 100        |
| Gebinde                  |             |              |            |
| Umkarton                 | 720         | 290          | 300        |

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         | 1,35m |
| Lagenobjektfaktor                | Lagen pro Palette   | 4     |
| Palettenfaktor                   | Gebinde pro Palette | 16    |
| Lagenfaktor                      | Gebinde pro Lage    | 4     |

g. EAN

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| kleinste Verkaufseinheit | 4260038693667 |
| Gebinde                  |               |
| Umkarton                 | 4260038693711 |

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?\*

|                          |                               |                |
|--------------------------|-------------------------------|----------------|
| <b>Gesamthaltbarkeit</b> | <i>ab Herstellungsdatum</i>   | <b>16 Tage</b> |
| Mindesthaltbarkeitsdatum | MHD                           | Tage           |
| Verbrauchsdatum          | VD                            | Tage           |
| garantierte Restlaufzeit | RLZ <i>ab Anlieferung TGS</i> | 14 Tage        |
| garantierte Restlaufzeit | RLZ <i>TGS → Kunde</i>        | 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 TTMMJJ

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

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 |
|------------------------|-------------|----------|---------|----------|---------|
|                        |             |          |         |          |         |
|                        |             |          |         |          |         |
|                        |             |          |         |          |         |

**9. Mikrobiologische Kennzahlen**

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

| Untersuchungsparameter            | Häufigkeit*  | Sollwert           | Toleranz                | Methode |
|-----------------------------------|--------------|--------------------|-------------------------|---------|
| Gesamtkeimzahl                    | 1 x jährlich | <1x10 <sup>5</sup> |                         |         |
| Enterobacteriaceae                | 1 x jährlich | <1x10 <sup>4</sup> | <10 <sup>5</sup>        |         |
| Escherichia coli                  | 1 x jährlich | <10 <sup>2</sup>   | <10 <sup>2</sup>        |         |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 1 x jährlich | <10 <sup>2</sup>   | <10 <sup>3</sup>        |         |
| Staphylococcus aureus             |              |                    |                         |         |
| Milchsäurebakterien               |              |                    |                         |         |
| Sulfitreduzierende Clostridien    |              |                    |                         |         |
| Bacillus cereus                   |              |                    |                         |         |
| Pseudomonaden                     |              |                    |                         |         |
| Salmonellen                       | 1 x jährlich | n.n. in 25g        |                         |         |
| Listeria monocytogenes            | 1 x jährlich | n.n. in 25g        | Max. 100 KBE/g 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 |
|------------------------|-------------|----------|----------|
|                        |             |          |          |
|                        |             |          |          |

**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 Datum der Zertifizierung angeben, sowie Zertifikate als Kopie beifügen!

**13. Ist dieses Produkt 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

