

Datum 20.06.2018

☐ Neulistung
☒ **Änderung** - Dokument ersetzt Spezifikation vom 19.11.2014

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
Räucherlachsfilet vorgeschnitten

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
Norwegischer Räucherlachs, geschnitten, 500g, ohne Muskeldreieck aus frischer
norwegischer Pre-rigor Rohware

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	☐	JA	☒	NEIN
Formfleisch	☐	JA	☒	NEIN
aus Blöcken geschnitten	☐	JA	☒	NEIN
Trimmschnitt	☒	JA	☐	NEIN
Naturfilet	☐	JA	☒	NEIN
in Filetform gefertigt	☐	JA	☒	NEIN
Standardfilet (mit Stehgräten, pbi)	☐	JA	☒	NEIN
praktisch grätenfrei	☒	JA	☐	NEIN
entgrätet	☐	JA	☒	NEIN
mit Haut	☒	JA	☐	NEIN
ohne Haut	☐	JA	☒	NEIN
geschuppt	☐	JA	☒	NEIN
paniert	☐	JA	☒	NEIN
gewürzt	☐	JA	☒	NEIN
mehliert	☐	JA	☒	NEIN

wenn JA – Art des Getreides:

vorfrittiert	☐	JA	☒	NEIN
frittiert	☐	JA	☒	NEIN
gepökelt	☐	JA	☒	NEIN
geräuchert	☒	JA	☐	NEIN

wenn JA – Art des Räucherns:

Kaltrauch

Salzung	☒	JA	☐	NEIN
---------	-------------------------------------	----	--------------------------	------

wenn JA – Art der Salzung :

- ☒ Handsalzung
☐ Kombisalzung
☐ Injektionssalzung

aufgetaut	☐	JA	☒	NEIN
Landfrost	☐	JA	☒	NEIN
Seefrost	☐	JA	☒	NEIN
Doppelfrost	☐	JA	☒	NEIN
lose (IQF)	☐	JA	☒	NEIN
glasiert	☐	JA	☒	NEIN
vorgegart	☐	JA	☒	NEIN

wenn JA – Anteil der Glasur in %

wenn JA – Art der Garung

in Flüssigkeit	☐	JA	☒	NEIN
----------------	--------------------------	----	-------------------------------------	------

wenn JA – Art der Flüssigkeit

Aufguss

Lake

pflanzliches Öl > Art

Sonstiges

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

- salzen
- reifen
- wässern
- räuchern
- schneiden
- 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!

LACHS (*Salmo salar*, in Aquakultur gewonnen in Norwegen)

Zutaten: 95% LACHS, Speisesalz, Zucker, Rauch

☐	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	
	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*

☐	JA,	☒	NEIN
☐	JA,	☒	NEIN
☐			
☐			
☐	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

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			
Sesamfrüchte 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			
Sulfite (E220-E228) und Schwefeldioxid			
<i>in einer Konzentration von mehr als 10mg/KG oder 10mg/L, als SO₂ angegeben</i>			
Nitritpökelsalz			
Phenylalanin			
Zimt			
Alkohol			
Vanillin			
Anis			
Knoblauch			
Erdbeeren			
Kakao			
Hülsenfrüchte			
Perubalsam			
Mais			
Farbstoffe			
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		
Salicylate			

5. Convenience-Grad *Bitte ankreuzen „X“

☒ verzehrfertig ☐ zubereitungsfertig ☐ nach dem Auftauen verzehrfertig

* Gerät	Temperatur in °C	Dauer in Minuten	Sonstiges
☐ 1. Kombidämpfer			
☐ 2. Fritteuse			
☐ 3. Griddleplatte			
☐ 4. Backofen			
☐ 5. Sonstiges			

6. Nährwerte „BIG 7“ 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 VARIABLE

Frischfisch-Gewicht Netto bei Anlieferung TGS G

	Bruttogewicht in G	Nettogewicht in G	Abtropfgewicht in G
kleinste Verkaufseinheit	610	500	
Gebinde	610	500	
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	1 Seite / Karton
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	
Fischeinwaage	in G	500g

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

*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 67

Lagenobjektfaktor Lagen pro Palette 10

Palettenfaktor Gebinde pro Palette 70

Lagenfaktor Gebinde pro Lage 7

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	4040327049654
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 JJ0TTMM

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
Speisesalz	4*/Jahr	2,0g	g/100g	+/- 0,4g	

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 ³		
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

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?

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

☒ JA

☐ NEIN

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

Artikelnummer: 204965		
Räucherlachsfilet vorgeschnitten Black Label		
LACHS (Salmo salar, in Aquakultur gewonnen in Norwegen)		
Zutaten: 95 % LACHS, Spelsesalz, Zucker, Rauch		4 040327 049654
Durchschnittliche Nährwerte je 100g		Gewicht
Energie:	892 kJ (214 kcal)	0,500 kg
Fett:	14 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,8 g	
Kohlenhydrate:	1,0 g	
davon Zucker:	1,0 g	
Eiweiß:	21 g	
Salz:	2,0 g	
Hinweis: Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.		
bei +2 bis +7°C zu verbrauchen bis:		17.06.18
Hans Fiedler Söhne GmbH Am Lünebach 149 27572 Bremerhaven		
		LOT: siehe Zusatzetikett

Produktfoto

