

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am:	15-04-2016	BLACK LABEL	☐	MSC	☐	BIO	☐	NATURLAND	☐
		URSPRUNG	☐	ASC	☐				

Verkehrsbezeichnung:	HEILBUTT WEIß M.KO.4-12KG		
Artikelnummer Lieferant:	38000	Artikelnummer TGS:	308175
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Heilbutt Weiss	
Warentarifnummer:		Latein.Name:	Hippoglossus hippoglossus
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	805
Name	K.S Seafood Group		
Adresse	Vagervej 9		
Kontakt	Torsten Schmidt	Telefon-Nr.	+4575125344
E-Mail		Fax-Nr.	

2. Produktherkunft

☒	Gefangen	Fanggebiet:	Nord Ost Atlantik	FAO:	27	ICES:	2
		Subfanggebiet:	2 Norwegischen See und Spitzbergen				
	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
	aus Aquakultur	Herkunftsland:					
☒	Fanggerät nach VO 137/2013:	Haken und Langleinen					

2a. Nachhaltige Fischerei (MSC & ASC)

Ist das Produkt MSC/ASC zertifiziert?	Ja	☐	Nein	☒
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:				
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.				

2b. Aquakultur

Ist das Produkt Bio zertifiziert?	Ja	☐	Nein	☒
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:				
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.				
Wurden die Fische mit genetisch modifizierten Organismen gefüttert?	Ja	☐	Nein	☐
Wurden die Fische mit Blutmehl oder daraus hergestellten Produkten gefüttert?	Ja	☐	Nein	☐

2c. Naturland

Ist das Produkt Naturland zertifiziert?	Ja	☐	Nein	☒
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:				
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.				

3. Produktbeschreibung

3.1 Produktangaben

☐	nicht ausgenommen (rund)	☐	Filet	☐	tiefenenthäutet
☒	ausgenommen, mit Kopf (amK)	☐	Loins	☐	handfiletiert
☐	ausgenommen, ohne Kopf (aoK)	☐	Steak	☐	küchenfertig
☒	Pinbone in (pbi)	☐	portioniert	☐	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
☐	Pinbone out (pbo)	☒	mit Haut	☐	zubereitungsfertig
☐	praktisch grätenfrei	☐	ohne Haut	☐	genussfertig
☐	unbehandelt (ohne Zusatzstoffe)	☒	roh	☐	geschuppt
☐	aufgetaut (oder aufget. Rohware)	☐	gekocht		

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Artikelnummer TGS: 308175

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	18000 KBE/g	E.coli	<0,2 KBE/g
Enterobacteriaceae	<100 KBE/g	Salmonellen	0 KBE/25g
Hefen	0 KBE/g	Listeria monocytogenes	0 KBE/25g
Schimmelpilze	0 KBE/g		

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	,	Proteinheiten	,
Nährwert KJ	439,00	Zuckergehalt	,
Fettgehalt	2,40	Salzgehalt	,
Eiweißgehalt	20,60	ges. Fettsäuren	,
Kohlenhydratege.	0,00	Alkoholgehalt	,

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	artsspezifisch
Geruch	Arttypisch, neutral.
Konsistenz	fest
Zusatzstoffe	

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg ☐	3 kg ☐	5 kg ☐	x 10 kg ☐	20 kg ☐	andere: kg ☐
Andere Verpackung:	Art d. Materials:		Polykarton			
	Maße (in cm):		L 49,5	B 29,5	H 14	
Palette ist nicht höher als 212 cm			überschritten ☐		nicht überschritten x	
x mit Eis	x tropffreie Styroporbox	☐ vakuum verpackt	Verbrauchsdatum ab Prod.			
EAN Verpackung:		EAN Karton:				

5. Produktfoto

6. Kistenetikett

--	--

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 OHG Transgourmet GmbH & Co. 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 OHG Transgourmet GmbH & Co. 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 OHG Transgourmet GmbH & Co. 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 OHG Transgourmet GmbH & Co 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
15/4-2016	K.S. Fisk Vagervej 9 - 1 sal. DK-6700 Esbjerg Tlf. 7512 5344 - 7513 0999	Carsten Pedersen	