

☐ **Neulistung**
☒ **Änderung** - Dokument ersetzt Spezifikation vom 04.06.2018

Warengruppe *Bitte ankreuzen „X“

☐ SB-Fisch ☐ Frischfisch ☐ Fischfeinkost
☒ 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
Stremellachsfilet geräuchert mit Haut, gewürzt

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)
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
Stremellachsfilet heiß geräuchert in 150-220g Stücke geschnitten, mit Haut, praktisch
grätenfrei, mit Gewürzaufgabe

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: Heißrauch
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 Bei 80°C heiß Geräuchert
in Flüssigkeit	☐	JA	☒	NEIN	wenn JA – Art der Flüssigkeit ☐ Aufguss ☐ Lake ☐ pflanzliches Öl > Art
Sonstiges					

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

- portionieren
- salzen
- auflegen
- veredeln
- räuchern
- 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!

Stremellachs Pfeffer: 95% LACHS, Speisesalz, 1% Pfeffer, Paprika, SENFSAAT, Karotte, Rauch

Stremellachs Knoblauch: 94% LACHS, Speisesalz, 2,4% Knoblauch, Paprika, Rauch

Stremellachs Fiesta: 96% LACHS, Speisesalz, 0,8% Zwiebel, 0,4% Paprika, 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

☐ JA, ☒ NEIN,

wenn JA –

*Kommt das Palmfett/Palmöl aus nachhaltigem Anbau?

☐ JA ☐ NEIN

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS Art. Nr. 309131 Stremellachs mix gewürzt geräuchert
GTIN / EAN: 4040327224655



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		X	
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	888		
Brennwert	Kcal	213		
Fett	G	12,7	davon gesättigte Fettsäuren	1,9
Kohlenhydrate	G	3,8	davon Zucker	0,6
Eiweiß	G	20,8		
Salz	G	2,0		

Alkohol VOL. %

7. Produktionsdaten

a. Gewichts-/ Mengenangaben

*Bitte ankreuzen „X“

☒ Gewicht FIX ☐ Gewicht VARIABLE

	Bruttogewicht in G	Nettogewicht in G	Abtropfgewicht in G
kleinste Verkaufseinheit	1580g	1500g	
Gebinde	1580g	1500g	
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	7-10 Stücke á ca. 150-220g
Fischeinwaage	in G	1500g

Hinweis: Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist auch das Abtropfgewicht des Lebensmittels anzugeben.

Bei glasierten Lebensmitteln ist das Überzugsmittel nicht in dem angegebenen Nettogewicht des Lebensmittels enthalten.

b. Art der Verpackung Material

Verpackungsbestandteil	Material	Entsorgung*
------------------------	----------	-------------

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS Art. Nr. 309131 Stremellachs mix gewürzt geräuchert
GTIN / EAN: 4040327224655



z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel

möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung
Kunststofftypen / Lackierung
Polyethylen

Schale
Oberfolie

OPA/PE

5
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: Stickstoff/Kohlenstoffdioxid
☐ 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	320	245	60
Gebinde			
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	75
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	10
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	130
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	13

g. EAN

S P E Z I F I K A T I O N gemäß LMIV (EU) 1169/2011
 TGS Art. Nr. 309131 Stremellachs mix gewürzt geräuchert
 GTIN / EAN: 4040327224655
 kleinste Verkaufseinheit
 Gebinde
 Umkarton
 Palette



4040327224655

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	19 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	14 Tage
Verbrauchsdatum	VD	Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ ab Anlieferung TGS	Tage

h. Format Datumsangabe

**Bitte ankreuzen „X“*

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

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

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

*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	1x/Jahr	2,0	g/100 g	+/-0,4 g	

9. Mikrobiologische Kennzahlen

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

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

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS Art. Nr. 309131 Stremellachs mix gewürzt geräuchert
GTIN / EAN: 4040327224655
ANLAGE 03 Produktfoto / Etikett



14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes /
Umkartons

Artikelnummer: 309131 Stremellachsfilet geräuchert mit Haut, gewürzt		 4 040327 224655
LACHS (Salmo salar, in Aquakultur gewonnen in Norwegen)		
Zutaten: Stremellachs Pfeffer: 95% LACHS, Speisesalz, 1% Pfeffer, Paprika, SENFSAAT, Karotte, Rauch Stremellachs Knoblauch: 94% LACHS, Speisesalz, 2,4% Knoblauch, Paprika, Rauch Stremellachs Fiestar: 96% LACHS, Speisesalz, 0,8% Zwiebel, 0,4% Paprika, Rauch		
Unter Schutzatmosphäre verpackt. Durchschnittliche Nährwerte je 100g		Gewicht 1,500 kg
Energie: 808 kJ (213 kcal) Fett: 12,7 g davon gesättigte Fettsäuren 1,9 g Kohlenhydrate: 3,8 g davon Zucker: 0,6 g Eiweiß: 20,8 g Salz: 2,0 g		
Hinweis: Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen		
Ungeöffnet bei +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis:		12.12.19
Hans Fiedler Söhne GmbH Am Lunedeich 149 27572 Bremerhaven		
Chargennummer: siehe Zusatzaufkleber Rückseite		

Produktfoto

