

Produktspezifikation Frisch Fisch

Erstellt am:	18-06-2015	BLACK LABEL <input type="checkbox"/>	MSC <input checked="" type="checkbox"/>	BIO <input type="checkbox"/>	NATURLAND <input type="checkbox"/>
		URSPRUNG <input type="checkbox"/>	ASC <input type="checkbox"/>		

Verkehrsbezeichnung:	MSC Schollenfi. m wiess ht 100g+				
Artikelnummer Lieferant:	M35510	Artikelnummer TGS:	361620		
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		MSC Schollenfilet			
Warentarifnummer:	3041190	Latein.Name:	Pleuronectes Platessa		
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C		

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	805
Name	K.S. Seafood Group A/S		
Adresse	Vagervej 9		
Kontakt	<i>Torsten</i>	Telefon-Nr.	+4575125344
E-Mail	ks@ksfisk.dk	Fax-Nr.	+4575130999

2. Produktherkunft

<input checked="" type="checkbox"/>	Gefangen	Fanggebiet:	Nord ost Atlantic	FAO:	27	ICES:	4
		Subfanggebiet:	Nordsee				
	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
	aus Aquakultur	Herkunftsland:					
<input checked="" type="checkbox"/>	Fanggerät nach VO 137/2013:	Pelagische Scherbrettnetze					

2a. Nachhaltige Fischerei (MSC & ASC)

Ist das Produkt MSC/ASC zertifiziert?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:	MSC-C-52045		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.			

2b. Aquakultur

Ist das Produkt Bio zertifiziert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:			
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.			
Wurden die Fische mit genetisch modifizierten Organismen gefüttert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
Wurden die Fische mit Blutmehl oder daraus hergestellten Produkten gefüttert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	

2c. Naturland

Ist das Produkt Naturland zertifiziert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:			
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.			

3. Produktbeschreibung

3.1 Produktangaben

<input type="checkbox"/> nicht ausgenommen (rund)	<input checked="" type="checkbox"/>	Filet	<input type="checkbox"/>	tiefenthäutet
<input type="checkbox"/> ausgenommen, mit Kopf (amK)	<input type="checkbox"/>	Loins	<input type="checkbox"/>	handfiletiert
<input type="checkbox"/> ausgenommen, ohne Kopf (aoK)	<input type="checkbox"/>	Steak	<input type="checkbox"/>	küchenfertig
<input type="checkbox"/> Pinbone in (pbi)	<input type="checkbox"/>	portioniert	<input type="checkbox"/>	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
<input type="checkbox"/> Pinbone out (pbo)	<input checked="" type="checkbox"/>	mit Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	zubereitungsfertig
<input checked="" type="checkbox"/> praktisch grätenfrei	<input type="checkbox"/>	ohne Haut	<input type="checkbox"/>	genussfertig
<input checked="" type="checkbox"/> unbehandelt (ohne Zusatzstoffe)	<input checked="" type="checkbox"/>	roh	<input type="checkbox"/>	geschuppt
<input type="checkbox"/> aufgetaut (oder aufget. Rohware)	<input type="checkbox"/>	gekocht	<input type="checkbox"/>	

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	87,00	Broteinheiten	
Nährwert KJ	365,40	Zuckergehalt	
Fettgehalt	1,50	Salzgehalt	
Eiweißgehalt	8,20	ges. Fettsäuren	
Kohlenhydratge.	0,00	Alkoholgehalt	

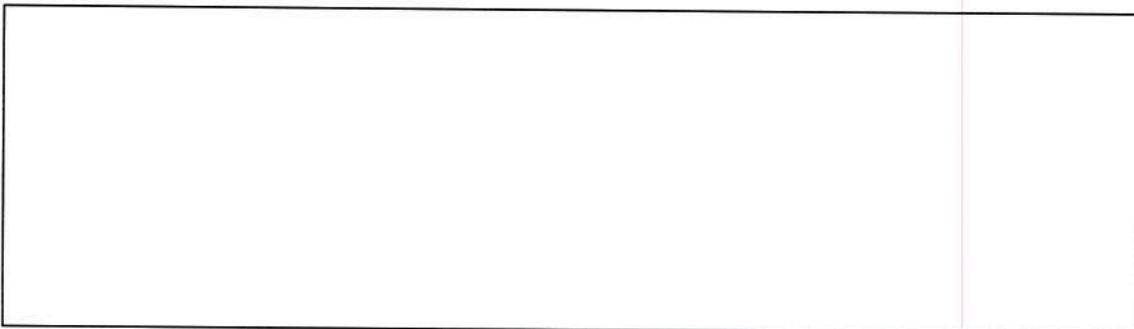
3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	Typisch weiss bis blassrosa
Geruch	Artypisch angenehmen frisch, neutral.
Konsistenz	Artypisch, fest, glatt, elastisch

4. Verpackung

Styroporbox:	<input type="checkbox"/> 2,5 kg	<input type="checkbox"/> 3 kg	<input type="checkbox"/> 5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 10 kg	<input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/> überschritten	<input checked="" type="checkbox"/> nicht überschritten		
<input checked="" type="checkbox"/> mit Eis	<input checked="" type="checkbox"/> tropffreie Styroporbox	<input type="checkbox"/> vakuum verpackt				
EAN Verpackung:	EAN Karton:					

5. Produktfoto



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 Transgourmet Seafood GmbH 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 Transgourmet Seafood GmbH 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 Transgourmet Seafood GmbH 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 Transgourmet Seafood GmbH 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
18/6 -15		Carsten Pedersen	