

Datum 03.03.2021

- 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
*Limonenlachs – Räucherlachs, ohne Haut, gebeizt, schonend kaltgeräuchert, mit
Limettenzesten bestreut, in Scheiben geschnitten*

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)

d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)
Salmo salar

d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
Lachs

e. **Kurzbeschreibung** des Produktes
*Limonenlachs, 1000g, ohne Haut, ohne Muskeldreieck, in Zucker und Salz gebeizt,
geräuchert, mit Limettenzesten, geschnitten, mit Limonenscheibe dekoriert*

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*

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS ArtNr.: 367991 Limonenlachs oH geschn. 1000g
GTIN/EAN: 4260176071860



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 type="checkbox"/>	JA	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
mehliert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA - Art des Getreides:
vorfrittiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
frittiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
gepökelt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
geräuchert	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA - Art des Räucherns: kaltgeräuchert
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
Rohware 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
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
Sonstiges		<i>gebeizt</i>			

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

- beizen*
- kalträuchern*
- schneiden*
- einwiegen*
- verpacken*
- vakuumieren*
- etettieren*
- kühllagern*

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
 TGS ArtNr.: 367991 Limonenlachs oH geschn. 1000g
 GTIN/EAN: 4260176071860



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 95%, Zucker, Speisesalz, Limettenzesten 0,5%, Rauch

- | | | |
|-------------------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | *Bitte ankreuzen ,X' |
| <input type="checkbox"/> | kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | *Bitte ankreuzen ,X' |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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 | <input type="checkbox"/> JA, <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | |
| pflanzliches Fett | <input type="checkbox"/> JA, <input checked="" type="checkbox"/> NEIN | |
| <i>ganz gehärtet</i> | <input type="checkbox"/> | |
| <i>teilweise gehärtet</i> | <input type="checkbox"/> | |
| Palmfett / Palmöl* | <input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN, | wenn JA - |
| | <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN | *Kommt das Palmfett/Palmöl aus nachhaltigem Anbau? |

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		
Sesamsamen 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		
Schwefeldioxid / Sulfit (E220 – E228) (Konzentration >10mg/kg oder 10mg/L, als insgesamt vorhandenes SO ₂)		
Alkohol		
Farbstoffe		
Sorbinsäure / Sorbate E200-E203		
Benzoessäure / Benzoate E210-E213		
Citronensäure / Citronate E330-E333		
Phosphorsäure / Phosphate E338-E341		
Glutaminsäure/ Glutamate E620-E625		
Salicylate		

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. Grill			
<input type="checkbox"/> 6. Pfanne			
<input type="checkbox"/> 7. Mikrowelle			
<input type="checkbox"/> 8. Dampfdrucktopf			
<input type="checkbox"/> 9. WOK			

Zubereitungsempfehlung:

6. Nährwerte „BIG 8“ bezogen auf 100G

*Bitte ankreuzen ‚X‘

berechnet analysiert → Datum der Analyse

Brennwert	KJ	859		
Brennwert	Kcal	206		
Fett	G	12,7	davon gesättigte Fettsäuren	2,3
Kohlenhydrate	G	2,9	davon Zucker	2,7
Eiweiß	G	20		
Salz	G	2,5		

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	1112	1000	
Gebinde	1112	1000	
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton z. B. 10 Beutel/Karton
 Menge je Unterverpackung z. B. 10 Filets/Beutel
 Fischeinwaage in G

b. Art der Verpackung Material

Verpackungsbestandteil z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung	Entsorgung*
Lachsbrett	Pappe	8
Siegelrandbeutel	PE	PE

*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 |

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
 TGS ArtNr.: 367991 Limonenlachs oH geschn. 1000g
 GTIN/EAN: 4260176071860



- 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	230	600	20
Gebinde	230	600	20
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	1,95
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	4260176071860
Gebinde	4260176071860
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		<i>ab Herstellungsdatum</i>	<i>Tage</i>
Mindesthaltbarkeitsdatum	<i>MHD</i>		<i>Tage</i>
Verbrauchsdatum	<i>VD</i>		<i>12 Tage</i>
garantierte Restlaufzeit	<i>RLZ</i>	<i>ab Anlieferung TGS</i>	<i>11 Tage</i>
garantierte Restlaufzeit	<i>RLZ</i>	<i>TGS → Kunde</i>	<i>Tage</i>

h. Format Datumsangabe **Bitte ankreuzen ,X'*

- | | |
|--|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> TT.MM | <input type="checkbox"/> MM.JJ |
| <input checked="" type="checkbox"/> TT.MM.JJ | <input type="checkbox"/> JJJJ |
| <input type="checkbox"/> ohne Datierung | |

Das Produktionsdatum / bei *Frischfisch* der Packcode muss auf dem Etikett aufgebracht werden. Die Angabe wird wie folgt aufgedruckt 00.00.00

Wo sind MHD und Produktionsdatum / Packcode auf der Verpackung aufgebracht?
Etikett, bzw. Zusatzetikett

*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* <i>Betriebsinterner Prüfplan</i>	Sollwert	Einheit	Toleranz	Methode
Salzgehalt					

9. Mikrobiologische Kennzahlen

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

Untersuchungsparameter	Häufigkeit* <i>Betriebsinterner Prüfplan</i>	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl	<i>Betriebsinterner Prüfplan</i>	1×10^6		ASU L 06.00-18
Enterobacteriaceae	<i>Betriebsinterner Prüfplan</i>	1×10^4		ASU L 06.00-24
Escherichia coli	<i>Betriebsinterner Prüfplan</i>	1×10^1		ISO 16649-2
Koagulase-positive Staphylokokken	<i>Betriebsinterner Prüfplan</i>	<100		ASU L 00.00-55
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	<i>Betriebsinterner Prüfplan</i>	<i>n. n. in 25 g</i>		ASU L 00.00-98
Listeria monocytogenes	<i>Betriebsinterner Prüfplan</i>	<100		ASU L 00.00-22
Hefen	<i>Betriebsinterner Prüfplan</i>	<100		ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	<i>Betriebsinterner Prüfplan</i>	<100		ASU L 01.00-37

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

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS ArtNr.: 367991 Limonenlachs oH geschn. 1000g
GTIN/EAN: 4260176071860



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 ArtNr.: 367991 Limonenlachs oH geschn. 1000g
 GTIN/EAN: 4260176071860
 ANLAGE 03 Produktfoto / Etikett

14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons

**FIEDLERS
FISCHMARKT**

ANNO 1906

Limonen Räucherlachs 367991

ohne Haut, gebrüt, schonend kaltgeräuchert, mit Limettencrusten bestreut,
in Scheiben geschnitten

Lachs (Salmo salar) aus Aquakultur in Norwegen

Zutaten LACHS 95%, Zucker, Speisesalz, Limettencrusten 0,5%, Rauch

<p>max. +2 C - +7 C zu verbrauchen bis: 01.03.21</p>  <p>4 260176 107186 0</p> <p>Nettogewicht: 1,000kg</p> <p>Hergestellt für: Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG An der Packhalle IX Nr 11 27572 Bremerhaven</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Nährwertangabe</th> <th style="text-align: left;">per 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie kJ</td> <td>859</td> </tr> <tr> <td>Energie kcal</td> <td>206</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>12,7</td> </tr> <tr> <td>- davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>2,3</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>2,3</td> </tr> <tr> <td>- davon Zucker</td> <td>2,7</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>20,0</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Art-Nr.</td> <td>367991</td> </tr> </tbody> </table>	Nährwertangabe	per 100g	Energie kJ	859	Energie kcal	206	Fett	12,7	- davon gesättigte Fettsäuren	2,3	Kohlenhydrate	2,3	- davon Zucker	2,7	Eiweiß	20,0	Salz	2,5	Art-Nr.	367991
Nährwertangabe	per 100g																				
Energie kJ	859																				
Energie kcal	206																				
Fett	12,7																				
- davon gesättigte Fettsäuren	2,3																				
Kohlenhydrate	2,3																				
- davon Zucker	2,7																				
Eiweiß	20,0																				
Salz	2,5																				
Art-Nr.	367991																				

Produktfoto

