

Produktspezifikation Frisch Fisch

Ers	stellt am:		31.03.2	:016 B	LAC	K LABEL	M	sc] вю		NATURI	AND	Г
					URS	PRUNG	A	.sc]				
Ve	rkehrsbe	zeichnun	g	Seela	chsfi	let Portio	nen PGF	60 x ca	a. 140g (a	us dem	Filetmitte	lstück	<u> </u>
_	ikelnumm			170			tikelnum			WO WO!!!	388511	iotaon,	_
De	utsche H	andelsbe	ezeichnu	ng & Sortie	rung				Seela	achs			
Τ,	Warentar	ifnumme	r:	030444	30	La	tein.Nam	ne: T		Pollachi	us Virens	_	
La	gertempe	ratur:	0	bis	2			_	nlieferung		0 bis	2	°C
1 1	Lieferant												
	me					Me	ereskost		feranten-l	Nr.:		807	
	resse					leringstr.			rhavon				
	ntakt		Hr	Beyer			fon-Nr.	DIGITICI		1 97 22	10		
	<i>M</i> ail			eereskost.d	е	Fax			1047		71 97 22	14	
	Produkth			00100110	_	Ji ux	1111			- 04	71 97 22	14	
X				Fanggeb	iet [.]	Nor	dostatlar	ntik	FAO:	27	ICES:	II, I	
				Subfangge		1101			ee, Nords		IOLO:	11, 1	V
	Binnenf	scherei		Herkunftsl					00, 110140				
	aus Aqu	akultur		Herkunftsl	and:								
X	Fangge	rät nach	VO 137	2013:				Sch	leppnetz				
				MSC & ASC	>)	. —	97						
_	das Prod					Ja	Nein	X					
_				ntrollnumme									
			ntsprech	ende Zertif	ikat d	ler Spezif	kation be	ei					
_	Aquaku			_		_	1	_					
	das Prod					Ja	Nein	X					
				ntrollnumme									
				ende Zertif									_
				isch modifiz					The Section of the Se		Ja	Neir	
VVU	raen ale	rische m	nit Blutm	ehl oder da	raus	hergestel	ten Prod	lukten g	jefütlert?		Ja	Neir	וי
2c.	Naturlar	ıd											
_	das Prod					Ja	Nein	Х					
				ntrollnumme									
Bitt	e legen S	ie das e	ntsprech	ende Zertif	ikat d	er Spezif	kation be	is					
3. F	Produktb	eschreit	ouna										
	Produkt		•										
_	nicht aus	sgenomn	nen (run	d)	х	Filet		-	tiofcnont	häutot			7
_	ausgend				┝	Loins		+	tiefenent handfilet				1
	ausgend					Steak		+	küchenfe				1
	Pinbone			(5.01.)	X	portionie	rt	\top			C,D, 1, 2,	etc.)	1
	Pinbone)		H	mit Haut	-	X	zubereitu			010.7	1
Х	praktisch				x	ohne Ha	ut		genussfe		.3		1
Х				zstoffe)	X	roh	-		geschup				1
	aufgetau	ıt (oder a	ufget. R	ohware)		gekocht							1



Produktspezifikation Frisch Fisch

Artikeinummer 1G5: 388511	Artikelnummer TGS:	388511
---------------------------	--------------------	--------

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	<10^5	KBE/g	E.coli	<10^1	KBE/g
Enterobacteriaceae	<10^4	KBE/g	Salmonellen	neg. in 25g	KBE/25g
Hefen	<10^3	KBE/g	Listeria monocytogenes	<10^2	KBE/25g
Schimmelpilze	<10^3	KBE/a		•	

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	80,00	Broteinheiten	82
Nährwert KJ	335,00	Zuckergehalt	<0,1g
Fettgehalt	0,8g	Natriumgehalt	50mg
Eiweißgehalt	16g	ges. Fettsäuren	8
Kohlenhydratge.	0,5g	Alkoholgehalt	

3.4 Sensorik

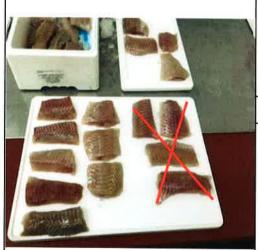
	Ergebnis
	hellfleischig, leicht rötlich-braun
Caruah	rein,frisch fest, nicht trocken
Konsistenz	
	ĺ

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 k	g	3 kg		5 kg		10 kg		20 kg	П	andere:	8,4	kg	X
Andere Verpackung:		Art d. M	ateri	als:			Pol	ystyrol						
			Maße (ii	n cm):	L	600	В	400	Н	175			
Palette ist nicht	höher	als 21	2 cm					übe	rschritte	n	nich	t überschri	tten	X
X mit Eis	X tr	opffre	ie Styrop	yroporbox vakuum ve			pack	t Ver	brau	ıchsdatun	n ab Prod.	П	_	
EAN Verpacku	ng:				E	AN I	Karton:						-	

5. Produktfoto

6. Beschreibung



Vorrangig aus 6/9er geschnitten, Ca.10 cm Tail entfernen, Kopf gerade geschnitten, nur Mittelstücke (längs geschnitten) KEINE SCHWANZSTÜCKE

7. Kistenetikett

Abgepackt für Transgourmet Dautschland GmbH & Co, OHG

Betrieb Transgourmet Seafood Brerserhaven

BE

NB-EFB 081

EG

8,4 kg Seelachsfilet Portionen
60 X ca. 140gr. prakt. grätenfrei
enschaftl. Name: Pollachlus ritens, gefangen Norweglache See, Norde
[ICES II,IV] Fanggerät: Schleppnetz

vissenschafti. Name: Pollachius virens, gefangen Norweglache See, N (ICES IIIV) Fanggerät: Schleppnetz Transgourmet 388511 Bestellnummer:P 116127 Packcode: 0080796121



Produktspezifikation Frisch Fisch

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 Deutschland GmbH & Co. OHG 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 Deutschland GmbH & Co. OHG 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 KOST GmbH	Name	Unterschrift
Brhv, 31.03.2016	Heringstraße 7 27572 Bremerhaven Tel. 04 71 / 97 22 10 Fax 04 71 / 97 22 14	Vanessa Srodka	Vanessa Sodla

Ort, Datum	Stempel TGS	Combile Co. O	Name	Unterschrift QS
V 1 / ////	SGOURMET	Betrieb Transgourn An der Packhalle b 27572 Bremerhave Tel. 04 71 / 1 42 91	15 Cycht	9.35

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG., An der Packhalle IX, Nr. 11, 27572 Bremerhaven Spezifikation TGS_vers 03/2016