

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am:	04.05.2021	BLACK LABEL <input type="checkbox"/>	MSC <input type="checkbox"/>	BIO <input type="checkbox"/>	NATURLAND <input type="checkbox"/>
		URSPRUNG <input type="checkbox"/>	ASC <input type="checkbox"/>		

Verkehrsbezeichnung	Victoriabarschfilet Portionen PGF 30 x ca.150g (aus dem Filetmittelstück)				
Artikelnummer Lieferant:	1755	Artikelnummer TGS:	389136		
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Victoriaseebarsch			
Warentarifnummer:	03043300	Latein.Name:	Lates Niloticus		
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C		

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	807
Name	Meereskost GmbH		
Adresse	Heringstr.7, 27572 Bremerhaven		
Kontakt	<i>Hr. Beyer</i>	Telefon-Nr.	0471 97 22 10
E-Mail	info@meereskost.de	Fax-Nr.	0471 97 22 14

2. Produktherkunft					
<input type="checkbox"/>	Gefangen	Fanggebiet:	FAO:	ICES:	
		Subfanggebiet:			
<input checked="" type="checkbox"/>	Binnenfischerei	Herkunftsland:	Victoriasee, Tansania, Uganda		
	aus Aquakultur	Herkunftsland:			
<input checked="" type="checkbox"/>	Fanggerät nach VO 137/2013:	Kiemennetz			

2a. Nachhaltige Fischerei (MSC & ASC)

Ist das Produkt MSC/ASC 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.		

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 checked="" type="checkbox"/>	nicht ausgenommen (rund)	<input checked="" type="checkbox"/>	Filet	<input type="checkbox"/>	tiefenenthäutet
<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 checked="" type="checkbox"/>	portioniert	<input type="checkbox"/>	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
<input type="checkbox"/>	Pinbone out (pbo)	<input type="checkbox"/>	mit Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	zubereitungsfertig
<input checked="" type="checkbox"/>	praktisch grätenfrei	<input checked="" 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"/>	

Produktspezifikation Frisch Fisch

Artikelnummer TGS:	389136
--------------------	--------

3.2 Mikrobiologische Daten

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

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	93,00	Broteinheiten	,
Nährwert KJ	392,00	Zuckergehalt	$<0,1g$
Fettgehalt	1,2g	Natriumgehalt	20mg
Eiweißgehalt	13,6g	ges. Fettsäuren	,
Kohlenhydratge.	0,1g	Alkoholgehalt	,

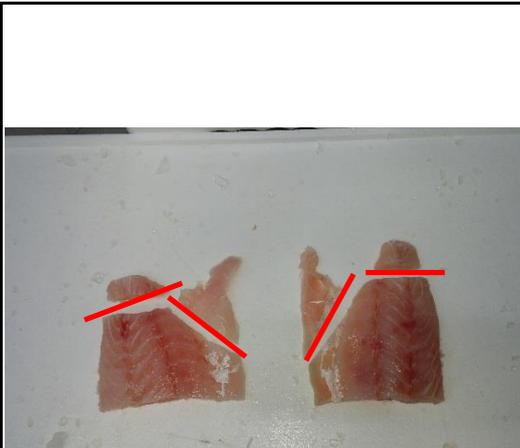
3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	Leicht rötlich
Geruch	Fischfiletportionen rein, frisch
Konsistenz	elastisch-fest

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg	<input type="checkbox"/>	3 kg	<input type="checkbox"/>	5 kg	<input type="checkbox"/>	10 kg	<input type="checkbox"/>	20 kg	<input type="checkbox"/>	andere: 4,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/>			
Andere Verpackung:	Art d. Materials:		Polystyrol												
	Maße (in cm):		L	400	B	300	H	160							
Palette ist nicht höher als 212 cm							überschritten			<input type="checkbox"/>			nicht überschritten		<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	mit Eis	<input checked="" type="checkbox"/>	tropffreie Styroporbox	<input type="checkbox"/>	vakuum verpackt	Verbrauchsdatum ab Prod.									
EAN Verpackung:				EAN Karton:											

5. Produktfoto



6. Beschreibung

**5 cm Tail entfernen,
Kopfstück gerade schneiden**

7. Kistenetikett

Abgepackt für Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG Betrieb Transgourmet Seafood Bremerhaven	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> DE HB-EFB 081 EG </div>
<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p style="margin: 0;">4,5 kg Victoriaseebarschfilet</p> <p style="margin: 0;">30 X ca.150gr. prakt. grätenfrei</p> <p style="margin: 0; font-size: x-small;">wissenschaftl. Name: Lates niloticus; aus Binnenfischerei im Viktoriasee in Tansania, Uganda Fanggeräte: Kiemennetze</p> <p style="margin: 0;">Transgourmet 389136</p> <p style="margin: 0;">Bestellnummer: P 116808</p> <p style="margin: 0;">Packcode: 0080792151</p> <p style="margin: 0; font-size: x-small;">Lagerung bei 0°- +2°</p> </div>	

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	Name	Unterschrift
Brhv, 04.05.2021	 MEERESKOST GmbH Heringstraße 7 27572 Bremerhaven Tel. 04 71 / 97 22 10 Fax 04 71 / 97 22 14	Vanessa Srodka	<i>Vanessa Srodka</i>

Ort, Datum	Stempel TGS	Name	Unterschrift QS

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