

Produktspezifikation Frisch Fisch

Erstellt am:	19.08.2014	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	Lachsloins		
Artikelnummer Lieferant:		Artikelnummer TGS:	417983
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Lachs	
Warentarifnummer:	03021400	Latein.Name:	Salmo salar
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	885
Name	Whitelink Seafoods Ltd.		
Adresse	Maxwell Place, Fraserburgh, Scotland AB43 9SX		
Kontakt	<i>Dirk Loth</i>	Telefon-Nr.	04723-5055741
E-Mail	dirk@whitelink.de	Fax-Nr.	04723-5055742

2. Produktherkunft

<input type="checkbox"/>	Gefangen	Fanggebiet:		FAO:		ICES:	
<input type="checkbox"/>	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
<input checked="" type="checkbox"/>	aus Aquakultur	Herkunftsland:	Norwegen				
<input type="checkbox"/>	Fanggerät nach VO 137/2013:						

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 type="checkbox"/>	nicht ausgenommen (rund)	<input type="checkbox"/>	Filet	<input type="checkbox"/>	tiefenthäutet
<input type="checkbox"/>	ausgenommen, mit Kopf (amK)	<input checked="" 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 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		

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	500000	KBE/g	E.coli	10	KBE/g
Enterobacteriaceae	1000	KBE/g	Salmonellen	n.n.	KBE/25g
Hefen		KBE/g	Listeria monocytogenes	<10	KBE/25g
Schimmelpilze		KBE/g			

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	131,00	Broteinheiten	0,00
Nährwert KJ	547,00	Zuckergehalt	0,00
Fettgehalt	6,34	Natriumgehalt	0,00
Eiweißgehalt	18,40	ges. Fettsäuren	2,60
Kohlenhydratege.	0,00	Alkoholgehalt	0,00

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	arttypisch
Geruch	arttypisch
Konsistenz	arttypisch

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: Styopor					
Gewicht:	<input type="text" value="159g"/>	Maße (in cm):	L <input type="text" value="600"/>	B <input type="text" value="262"/>	H <input type="text" value="120"/>	
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. Verbrauchsdatum: _____				
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	WhiteLink Seafoods GmbH	Name	Unterschrift
	Präsident: Herwig Str. 43/44		
	27472 Cuxhaven		
Cuxhaven, 25.08.2014	Tel: 04721 / 39 89 40 FAX: 04721 / 39 89 41	Dirk Loth	