

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am:	27.05.2021	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	LACHS SUPERIOR MIT KOPF AUSGENOMMEN 4/5ER CA5KG		
Artikelnummer Lieferant:		Artikelnummer TGS:	535655
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung	Lachs		
Warentarifnummer:	3021400	Latein.Name:	Salmo salar
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C

1. Lieferant	Lieferanten-Nr.: 936		
Name	Brdr. Schlie Fiskeeksport A/S		
Adresse	Soren Nordbysvej 27-29		
Kontakt	Flemming Münster	Telefon-Nr.	+4598945777
E-Mail	salg@brdr-schlie.dk	Fax-Nr.	+4598945770

2. Produktherkunft

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

2a. Nachhaltige Fischerei (MSC & ASC)

Ist das Produkt MSC/ASC zertifiziert?	<input type="checkbox"/>	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?	<input type="checkbox"/>	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?	<input type="checkbox"/>	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"/>	tiefenenthäutet
<input checked="" 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 type="checkbox"/>	zubereitungsfertig
<input 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"/>	

Produktspezifikation

Frisch Fisch

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	<10 ⁶	KBE/g	E.coli	<10 ²	KBE/g
Enterobacteriaceae	<10 ³	KBE/g	Salmonellen	n.a.	KBE/25g
Hefen		KBE/g	Listeria monocytogenes	<10 ²	KBE/25g
Schimmelpilze		KBE/g			

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	225,00	Proteinheiten	,
Nährwert KJ	938,00	Zuckergehalt	,
Fettgehalt	16,30	Natriumgehalt	0,04
Eiweißgehalt	19,70	ges. Fettsäuren	2,40
Kohlenhydratge.	0,00	Alkoholgehalt	,

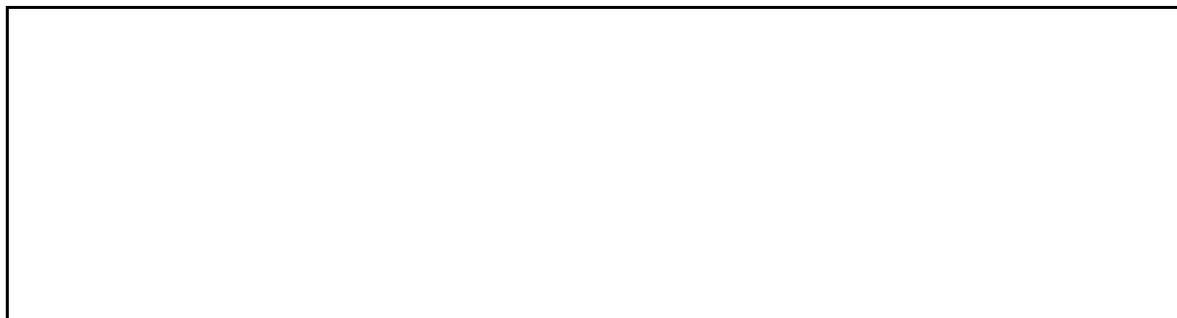
3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	Rotlich/orange
Geruch	Frisch
Konsistenz	Fest, elastisch

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg	3 kg	5 kg	<input checked="" type="checkbox"/>	10 kg	20 kg	andere:	kg		
Andere Verpackung:	Art d. Materials:		Styropor							
Gewicht:	460 g	Maße (in cm):		L	60	B	40	H	15	
Palette ist nicht höher als 212 cm						überschritten		nicht überschritten		<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	mit Eis	<input checked="" type="checkbox"/>	tropffreie Styroporbox		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	Stempel	Name	Unterschrift
hirtshals 27-05-2021		Patrick Olofsson Bak	