

Datum 04.09.2018

Neulistung
 Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom 15.10.2017

Warengruppe *Bitte ankreuzen ‚X‘

SB-Fisch Frischfisch Fischfeinkost Eigenmarke
 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
Räucherfischkiste Warnemünde mit Fingerfood Lachs, Buttermakrelendreiecken und
Makrelenfilethappen, heißgeräuchert, z.T. Formfisch

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)

d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)
Hinweis: der Zusatz „spp.“ ist nicht zulässig!
Salmo salar, Lepidocybium flavobrunneum, Scomber scombrus

d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
Lachs, Buttermakrele, Makrele

e. **Kurzbeschreibung** des Produktes
Kleine, zarte, mit verschiedenen Gewürzen dekorierte Lachswürfel in den Sorten: Natur
Sesam und mit Dekogewürzen heißgeräuchert.
Kleine, zarte, mit verschiedenen Gewürzen dekorierte Buttermakrelendreiecke in den Sorten:
Natur, Pfeffer und Sommergewürz (Zwiebel-Paprika)
Kleine Makrelenfilet Happen natur, gesalzen und heißgeräuchert.

f. **Zertifizierung** → siehe Anlage 02

2. **Herkunft / Fangmethode** *Anmerkung zu b./c. > Bei mehreren möglichen Bezugsquellen bitte
alle in Frage kommenden angeben.

a. **Produktionsmethode**

Buttermakrele, Makrele gefangen im
 aus Binnenfischerei
 Sonstige,

Lachs in **Aquakultur** gewonnen Norwegen
 - Haltung / intensiv
 - Haltung / semiintensiv

b. **Fanggebiet***

- FAO
- ICES

Makrele/Buttermakrele
27 Nordostatlantik/57 Östlicher Indischer Ozean
Iva/-

b. **Fanggerätekategorie**

Wadennetze
 Makrele Schleppnetze
 Reusen & Fallen
 Dredgen

Kiemennetze & vergleichbare Netze
 Makrele Umschließungs- & Hebenetze
 Buttermakrele Haken & Langleinen

c. **Ursprungsland** der wertgebenden Zutat *Norwegen, Indonesien*

d. **Produktionsland** *Deutschland*

3. Produktionsverfahren / Art der Verarbeitung *Bitte ankreuzen ‚X‘

a. gesägt	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	Buttermakrele und Lachsfingerfood aus Block
Formfleisch	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	siehe oben
aus Blöcken geschnitten	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	siehe oben
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	alle 3 Komponenten
entgrätet	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
mit Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	Makrelenfilet
ohne Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	Buttermakrele und Lachsfingerfood
geschuppt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
paniert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
gewürzt	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	Buttermakrele und Lachsfingerfood
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: Mit Buchenholzrauch/Heißrauch
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
aufgetaut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
Landfrost(Butterm.+Fingerf.)	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input 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) Makrelenfilet	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input 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					

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

*Aus bei uns hergestellter Blockware werden Würfel aus Lachs gesägt, diese werden gesalzen, garniert[Natur, Dekogewürz(Senfsaat)und Sesamsaat] und heißgeräuchert.
 Aus bei uns hergestellter Blockware werden Buttermakrele dreieckig gesägt, gesalzen, garniert[Natur, Dekogewürz(Senfsaat)und Sommerdeko(Zwiebel-Paprika →Gewürzextrakt)] und*

bei über 60 °C geräuchert.
 Das Makrelenfilet wird in Portionen geschnitten und anschließend heißgeräuchert.

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!

Zutaten: MAKRELE 36%, LACHS 27%, BUTTERMAKRELE 24%, Gewürze (enthält SENFSAAT) 6%, Salz 2,5%, SESAMSAAT 2%, Gewürzextrakt 2%, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Festigungsmittel: Calciumsulfate, Stabilisator: Diphosphate, Dextrose, Buchenholzrauch.

- kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken *Bitte ankreuzen ‚X‘
- kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen *Bitte ankreuzen ‚X‘
- keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe *Bitte ankreuzen ‚X‘

Deklarationspflichtige Zutaten *im losen Verkauf* laut LMIV und Zusatzstoff-ZulassungsVO

Klassenname	E-Nummer	Bezeichnung
Verdickungsmittel	E 401	Natriumalginat
Festigungsmittel	E 516	Calciumsulfate
Stabilisator	E 450	Diphosphate

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** JA, NEIN
- pflanzliches Fett** JA, NEIN
- ganz gehärtet*
- teilweise gehärtet*
- Palmfett / Palmöl*** JA NEIN,

wenn **JA** –
**Kommt das Palmfett/Palmöl aus nachhaltigem Anbau?*
 JA NEIN

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	X	
Sesamfrüchte und -erzeugnisse	X	
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		
Sulfite (E220-E228) und Schwefeldioxid <i>in einer Konzentration von mehr als 10mg/KG oder 10mg/L, als SO2 angegeben</i>		
Nitritpökelsalz		
Phenylalanin		
Zimt		
Alkohol		
Vanillin		
Anis		
Knoblauch		
Erdbeeren		
Kakao		
Hülsenfrüchte		
Perubalsam		
Mais		
Farbstoffe		
Sorbinsäure / Sorbate		E200-E203
Benzoessäure / Benzoate		E210-E213
Citronensäure / Citrate		E330-E333
Phosphorsäure / Phosphate		E338-E341
Glutaminsäure / Glutamate		E620-E625
Guanylsäure / Guanylate		E626-E629
Inosinsäure / Inosinate		E630-E633

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. Sonstiges			

6. Nährwerte „BIG 7“ bezogen auf 100G

*Bitte ankreuzen ‚X‘

berechnet analysiert → Datum der Analyse

Brennwert	KJ	990	
Brennwert	Kcal	238	
Fett	G	15,6	davon gesättigte Fettsäuren 3,5
Kohlenhydrate	G	6,8	davon Zucker 2,9
Eiweiß	G	17,5	
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	531	500	
Gebinde			
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	8 Würfel Lachs, 4 Dreiecke Buttermakrele, 4-6 Makrelenfilethappen
Fischeinwaage	in G	

b. Art der Verpackung *Material*

Verpackungsbestandteil <i>z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel</i>	Material <i>möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung</i>	Entsorgung*
MAP-Schale	PP-Homopolymer	5
Folie	BOPET/Adh/PP-PA-EVOH-PP	5
Karton	Karton	8

*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 |
| 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: N₂, CO₂
 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 Gebinde	282	182	45
Umkarton	575	365	50

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	115
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	15
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	60
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	4

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	4260038693728
Gebinde	
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	ab Herstellungsdatum	16 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	Tage
Verbrauchsdatum	VD	Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ ab Anlieferung TGS	14 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ TGS → Kunde	Tage

h. Format Datumsangabe *Bitte ankreuzen ,X'

- TT.MM
- TT.MM.JJ
- ohne Datierung
- MM.JJ
- JJJJ

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

Wo sind MHD und Produktionsdatum / Packcode auf der Verpackung aufgebracht?
 Deckelfolie, bzw. Schalenrand

ANLAGE 01 Kennzahlen

*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*	Sollwert	Einheit	Toleranz	Methode

9. Mikrobiologische Kennzahlen

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

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl	1x pro Jahr	<1x10 ⁵		
Enterobacteriaceae	1x pro Jahr	<1x10 ⁴	<10 ⁵	
Escherichia coli	1x pro Jahr	<10 ¹	<10 ²	
Koagulase-positive Staphylokokken	1x pro Jahr	<10 ²	<10 ³	
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	1x pro Jahr	n.n. in 25g		
Listeria monocytogenes	1x pro Jahr	n.n. in 25g	Max. 100 KBE/g Ende MHD	
Hefen				
Schimmelpilze				

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

ANLAGE 02 *Zertifizierungen*

Bei **X** - bitte Organisation und Datum der Zertifizierung angeben, sowie Zertifikate als Kopie beifügen!

13. Ist dieses Produkt 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.

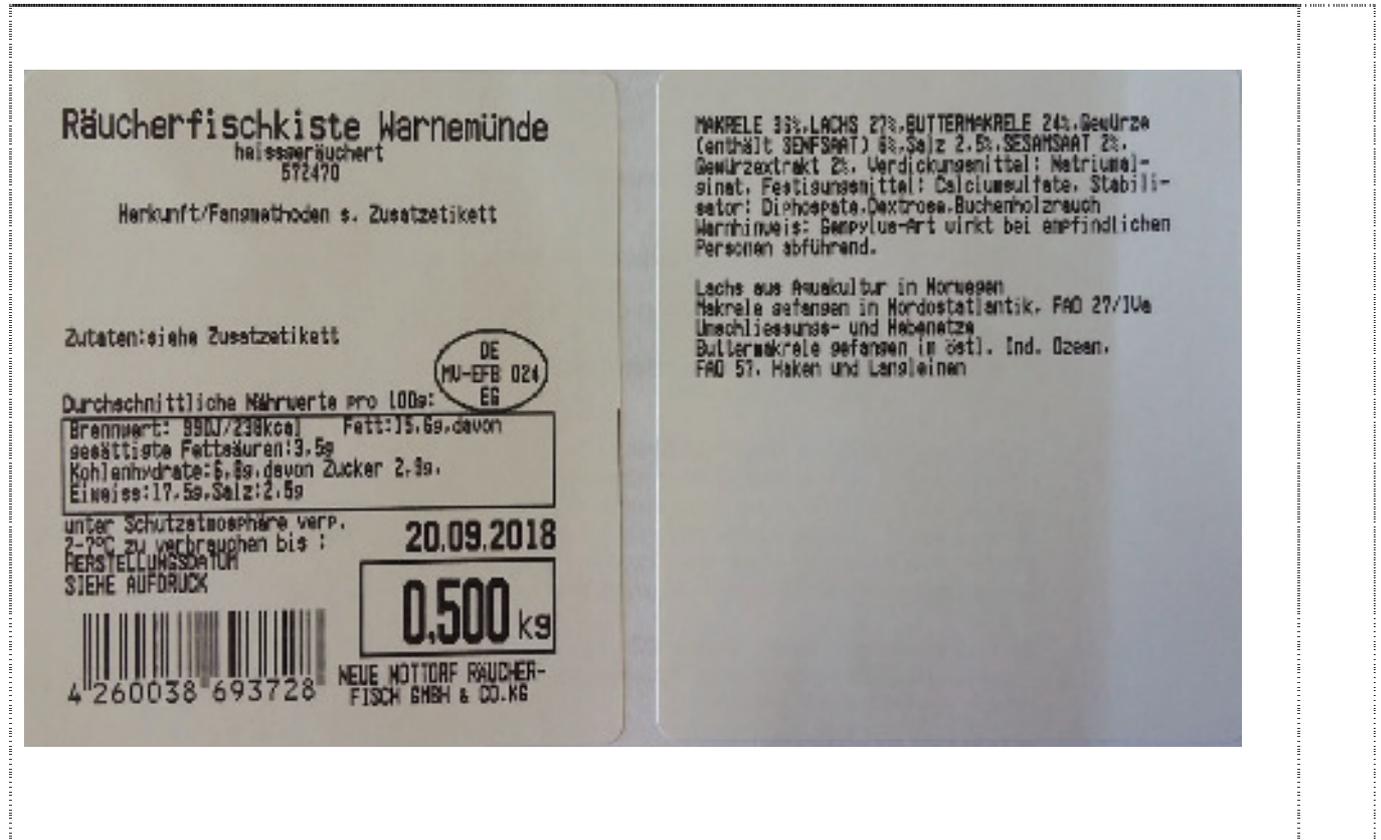
- g. nach **Aquaculture Stewardship Council (ASC)**
Organisation
Datum
chain of custody no.

- h. **Sonstige** *Fairtrade, Global GAP, Naturland, etc.*
Organisation
Datum

ANLAGE 03 *Produktfoto / Etikett*

14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit



Produktfoto

