

Neulistung
 Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom 15.01.2019

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
Stremellachs Natur, aufgetaut.

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)

d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)
Salmo salar

d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
Lachs

e. **Kurzbeschreibung** des Produktes
Aus frischen Lachsfilets mit Haut in Portionen zu ca. 100g geschnitten,
gesalzen, heißgeräuchert, 15 x ca. 100g/1.500g/VE, unter Schutzatmosphäre verpackt,
aufgetaut

f. **Zertifizierung** → siehe Anlage 02

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

a. **Produktionsmethode**
 gefangen im Sonstige,
 aus Binnenfischerei
 In **Aquakultur** gewonnen

b. **Fanggebiet***
- FAO
- ICES

b. **Fanggerätekategorie**
 Wadennetze Kiemennetze & vergleichbare Netze
 Schleppnetze Umschließungs- & Hebenetze
 Reusen & Fallen Haken & Langleinen
 Dredgen

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

d. **Produktionsland** *Deutschland*

3. Produktionsverfahren / Art der Verarbeitung

*Bitte ankreuzen ,X'

a. gesägt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Formfleisch	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
aus Blöcken geschnitten	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Trimmschnitt	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input 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	
entgrätet	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
mit Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
ohne Haut	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
geschuppt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
paniert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
gewürzt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
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: heiß
Salzung	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art der Salzung : <input type="checkbox"/> Handsalzung <input checked="" type="checkbox"/> Naßsalzung <input type="checkbox"/> Injektionssalzung
Rohware aufgetaut	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Landfrost	<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)	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
glasiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Anteil der Glasur in %
vorggart	<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 frischen Lachsfilets mit Haut in Portionen zu ca. 100g geschnitten,
 gesalzen, heißgeräuchert, 15 x ca. 100g/1.500g/VE, unter Schutzatmosphäre verpackt,
 aufgetaut

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!

LACHS, Speisesalz, Rauch.

- | | | |
|-------------------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | *Bitte ankreuzen ,X' |
| <input type="checkbox"/> | kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | *Bitte ankreuzen ,X' |
| <input checked="" type="checkbox"/> | keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe | *Bitte ankreuzen ,X' |

Deklarationspflichtige Zutaten ,im losen Verkauf' laut LMIV und Zusatzstoff-ZulassungsVO

Klassenname	E-Nummer	Bezeichnung
	E	
	E	
	E	
	E	

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 | <input type="checkbox"/> | JA, | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN |
| pflanzliches Fett | <input type="checkbox"/> | JA, | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN |
| <i>ganz gehärtet</i> | <input type="checkbox"/> | | | |
| <i>teilweise gehärtet</i> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Palmfett / Palmöl* | <input type="checkbox"/> | JA | <input checked="" type="checkbox"/> | 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			
Sesamsamen und -erzeugnisse			
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			
Schwefeldioxid / Sulfit (E220 – E228) (Konzentration >10mg/kg oder 10mg/L, als insgesamt vorhandenes SO ₂)			
Alkohol			
Farbstoffe			
Sorbinsäure / Sorbate	E200-E203		
Benzoessäure / Benzoate	E210-E213		
Citronensäure / Citronate	E330-E333		
Phosphorsäure / Phosphate	E338-E341		
Glutaminsäure/ Glutamate	E620-E625		
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. Grill			
<input type="checkbox"/> 6. Pfanne			
<input type="checkbox"/> 7. Mikrowelle			
<input type="checkbox"/> 8. Dampfdrucktopf			
<input type="checkbox"/> 9. WOK			

Zubereitungsempfehlung:

6. Nährwerte „BIG 8“ bezogen auf 100G

*Bitte ankreuzen ‚X‘

berechnet analysiert → Datum der Analyse

Brennwert	KJ	900		
Brennwert	Kcal	215		
Fett	G	14,4	davon gesättigte Fettsäuren	3,5
Kohlenhydrate	G	0,0	davon Zucker	0,0
Eiweiß	G	21,3		
Salz	G	2,2		

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	1567	1500	
Gebinde			
Umkarton	14703	13500	

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	9 Schalen/Karton
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	ca. 15 Stück
Fischeinwaage	in G	1500

b. Art der Verpackung Material

Verpackungsbestandteil z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung	Entsorgung*
Schale	OPA / PE	
Oberfolie	PA/PE	

*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
 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	325	265	54
Gebinde			
Umkarton	800	400	200

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* | 175

Lagenobjektfaktor *Lagen pro Palette* | 8

Palettenfaktor *Gebinde pro Palette* | 24

Lagenfaktor *Gebinde pro Lage* | 3

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit | 4022528064568

Gebinde

Umkarton

4022528964561

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		16 Tage
Verbrauchsdatum	VD		Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	ab Anlieferung TGS	14 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	TGS → Kunde	Tage

h. Format Datumsangabe *Bitte ankreuzen ,X'

<input type="checkbox"/>	TT.MM	<input type="checkbox"/>	MM.JJ
<input checked="" type="checkbox"/>	TT.MM.JJ	<input type="checkbox"/>	JJJJ
<input type="checkbox"/>	ohne Datierung		

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

Wo sind MHD und Produktionsdatum / Packcode auf der Verpackung aufgebracht?
 Etikett

*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
pH-Wert		<6,5			elektrochemisch
Salzgehalt		2,2	%	1,2-2,5	§ 64

9. Mikrobiologische Kennzahlen

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

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl		<10 ⁶		§64
Enterobacteriaceae		10 ⁴		§64
Escherichia coli		<10		Labor extern
Koagulase-positive Staphylokokken		<10 ²		Labor extern
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden		<10 ⁶		Labor extern
Salmonellen		nn in 25g		Labor extern
Listeria monocytogenes		<10 ²		Labor extern
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
Stückgewicht	laufend	1500 g	± 1,5%

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

Bei **X** - bitte Organisation und Ende des Zertifikats angeben, sowie Zertifikate als Kopie beifügen!

13. Ist dieses Produkt/ Produktion 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 *DNV*
Datum *24.08.2023*
Level *Foundation*
- 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

14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons

<div style="text-align: center;">  <p>ABRAHAMS KOSTBARKEITEN DES MEERES</p> </div> <p>Stremellachs Natur aufgetaut mit Haut, in Portionen zu ca. 100g geschnitten, gesalzen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt Salmo salar, Lachs aus Aquakultur in Norwegen Zutaten: LACHS, Speisesalz, Rauch</p> <p>Gedönnete Packung innerhalb von 2 Tagen verbrauchen!</p> <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td colspan="2">Nährwerte durchschnittlich pro 100 g</td></tr> <tr><td>Brennwert</td><td>900 kJ/215 kcal</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>14,4 g</td></tr> <tr><td>davon gesättigte</td><td></td></tr> <tr><td>Fettsäuren</td><td>3,5 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>0,0 g</td></tr> <tr><td>davon Zucker</td><td>0,0 g</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>21,3 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>2,2 g</td></tr> </table> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <p>Art-Nr.: 627368 Nettogewicht:</p> <p style="font-size: 2em;">1,500 kg</p> <p>Bei +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis: 7.11.2022</p> </div> <div style="margin-top: 10px;">  <p>4 0 2 2 5 2 8 1 0 6 4 5 6 8</p> <p>Qualitätsware von: Dirk Abrahams GmbH Collsteder Damm 3 D-26340 Zetel www.abrahams-gmbh.de</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">Lot-Nr. 12384567 </p> </div>	Nährwerte durchschnittlich pro 100 g		Brennwert	900 kJ/215 kcal	Fett	14,4 g	davon gesättigte		Fettsäuren	3,5 g	Kohlenhydrate	0,0 g	davon Zucker	0,0 g	Eiweiß	21,3 g	Salz	2,2 g	<div style="text-align: center;">  <p>ABRAHAMS KOSTBARKEITEN DES MEERES</p> </div> <p>Stremellachs Natur Art-Nr.: 627368</p> <p>9 Packungen 1,500kg/Packung Nettogewicht:</p> <p style="font-size: 2.5em;">13,500kg</p> <p>Bei +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis: 7.11.2022</p> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p>4 0 2 2 5 2 8 9 6 4 5 6 1</p> </div> <p>Qualitätsware von: Dirk Abrahams GmbH Collsteder Damm 3 D-26340 Zetel www.abrahams-gmbh.de</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">Lot-Nr. 12384567 </p>
Nährwerte durchschnittlich pro 100 g																			
Brennwert	900 kJ/215 kcal																		
Fett	14,4 g																		
davon gesättigte																			
Fettsäuren	3,5 g																		
Kohlenhydrate	0,0 g																		
davon Zucker	0,0 g																		
Eiweiß	21,3 g																		
Salz	2,2 g																		

Produktfoto

