

## Produktspezifikation Frisch Fisch

Erstellt am:	22-9-2015	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:	QUELLER-SALICORNIA 150G				
Artikelnummer Lieferant:	ZKR615T	Artikelnummer TGS:	646703		
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		<b>Frischer Queller (Salicornia)</b>			
Warentarifnummer:	3077100	Latin.Name:	Salicornia		
Lagertemperatur:	2 bis 7 °C	Temperatur bei Anlieferung:	2 bis 7 °C		

<b>1. Lieferant</b>		Lieferanten-Nr.:	<b>1779</b>
Name	Krijn Verwijs Yerseke B.V.		
Adresse	Korringaweg 27-29		
Kontakt	Joost van Noort	Telefon-Nr.	+31634216685
E-Mail	<a href="mailto:joost@verwijs.com">joost@verwijs.com</a>	Fax-Nr.	+31113573820

<b>2. Produktherkunft</b>					
- Gefangen	Fanggebiet:	-	FAO:	-	ICES:
-	Subfanggebiet:	-			
- Binnenfischerei	Herkunftsland:	-			
<input checked="" type="checkbox"/> aus Aquakultur	Herkunftsland:	Gezüchtet: Niederlanden			
- Fanggerät nach VO 137/2013:	-				

**2a. Nachhaltige Fischerei (MSC & ASC)**

Ist das Produkt MSC/ASC zertifiziert? Ja  Nein

Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.

**2b. Aquakultur**

Ist das Produkt Bio zertifiziert? Ja  Nein

Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.

Wurden die Fische mit genetisch modifizierten Organismen gefüttert? Ja  Nein

Wurden die Fische mit Blutmehl oder daraus hergestellten Produkten gefüttert? Ja  Nein

**2c. Naturland**

Ist das Produkt Naturland zertifiziert? Ja  Nein

Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.

### 3. Produktbeschreibung

#### 3.1 Produktangaben

- nicht ausgenommen (rund)	- Filet	- tiefenenthäutet
- ausgenommen, mit Kopf (amK)	- Loins	- handfiletiert
- ausgenommen, ohne Kopf (aoK)	- Steak	<input checked="" type="checkbox"/> küchenfertig
- Pinbone in (pbi)	- portioniert	- Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
- Pinbone out (pbo)	- mit Haut	<input checked="" type="checkbox"/> zubereitungsfertig
- praktisch grätenfrei	- ohne Haut	- genussfertig
<input checked="" type="checkbox"/> unbehandelt (ohne Zusatzstoffe)	<input checked="" type="checkbox"/> roh	- geschuppt
- aufgetaut (oder aufget. Rohware)	- gekocht	

## Produktspezifikation Frisch Fisch

Artikelnummer TGS: 646703

### 3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	1 x 10 <sup>(6)</sup>	KBE/g	E. coli	< 10	KBE/g
Enterobacteriaceae	1 x 10 <sup>(5)</sup>	KBE/g	Salmonellen	abwesend	KBE/25g
Hefen	-	KBE/g	Listeria monocytogenes	abwesend	KBE/25g
Schimmelpilze	-	KBE/g			

### 3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	45,00	Proteinheiten	0,00
Nährwert KJ	188,00	Zuckergehalt	0,00
Fettgehalt	0,70	Salzgehalt	0,00
Eiweißgehalt	3,10	ges. Fettsäuren	0,00
Kohlenhydratge.	9,10	Alkoholgehalt	0,00

### 3.4 Sensorik

	Ergebnis
	Köstlich salziger Geschmack, grün
Optik	
Geruch	
Konsistenz	
Zusatzstoffe	Keine

### 4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg	-	3 kg	-	5 kg	-	10 kg	-	20 kg	-	andere:	kg	-	
Andere Verpackung:	Art d. Materials:		6 Plastic Trays im Karton											
	Maße (in cm):		L	40	B	30	H	20						
Palette ist nicht höher als 212 cm										überschritten		-	nicht überschritten	<input checked="" type="checkbox"/>
- mit Eis	-	tropffreie Styroporbox	-	vakuum verpackt	Verbrauchsdatum ab Prod.		7 Tage							
EAN Verpackung:		8712671301059			EAN Karton:		8712671554769							

### 5. Produktfoto



### 6. Beschreibung

Köstlich salziger Geschmack, grün

### 7. Kistenetikett



## Produktspezifikation Frisch Fisch

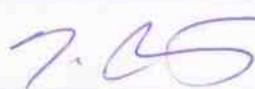
Dieses Fischprodukt wurde nicht mit wasserbindenden, konservierenden oder bakteriostatischen Verbindungen (z.B. Phosphat, Proteine, organische Säuren, Salz, Formaldehyd) behandelt.

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 Produktes 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
VERSEKE 11-5-2016	KORRINGAWEG 27-29 Postbus 67 4400 AB VERSEKE - HOLLAND	Zwart van Noord	

Ort, Datum	Stempel TGS	Name	Unterschrift QS
Bremerhaven 12-5-16	 <b>TRANS-GOURMET</b> seafood	Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG Betrieb Transgourmet Seafood An der Packhalle IX, Nr. 11 27572 Bremerhaven Tel. 04 71 / 1 42 91 0	S. Lucht 

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