

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am:	19-2-2018	BLACK LABEL	☐	MSC	☐	BIO	☐	NATURLAND	☐
		URSPRUNG	☐	ASC	☐				

Verkehrsbezeichnung:	VONGOLE 500G		
Artikelnummer Lieferant:	SVO500T	Artikelnummer TGS:	646765
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Frische Vongole 2x500g	
Warentarifnummer:	3077100	Latein.Name:	Vongole veraci
Lagertemperatur:	2 bis 7 °C	Temperatur bei Anlieferung:	2 bis 7 °C

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	1779
Name	Krijn Verwijs Yerseke B.V.		
Adresse	Korringaweg 27-29		
Kontakt	Joost van Noort	Telefon-Nr.	+31634216685
E-Mail	joost@verwijs.com	Fax-Nr.	+31113573820

2. Produktherkunft

- Gefangen	Fanggebiet:	-	FAO:	-	ICES:	-
-	Subfanggebiet:	-				
- Binnenfischerei	Herkunftsland:	-				
☒ aus Aquakultur	Herkunftsland:	Italien				
- 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	☒ küchenfertig
- Pinbone in (pbi)	- portioniert	- Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
- Pinbone out (pbo)	- mit Haut	☒ zubereitungsfertig
- praktisch grätenfrei	- ohne Haut	- genussfertig
☒ unbehandelt (ohne Zusatzstoffe)	☒ roh	- geschuppt
- aufgetaut (oder aufget. Rohware)	- gekocht	

Produktspezifikation Frisch Fisch

Artikelnummer TGS: 646765

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	-	KBE/g	E.coli	< 230	KBE/g
Enterobacteriaceae	-	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	60,00	Proteinheiten	0,00
Nährwert KJ	250,00	Zuckergehalt	0,00
Fettgehalt	1,00	Salzgehalt	0,00
Eiweißgehalt	10,00	ges. Fettsäuren	0,00
Kohlenhydratge.	4,00	Alkoholgehalt	0,00

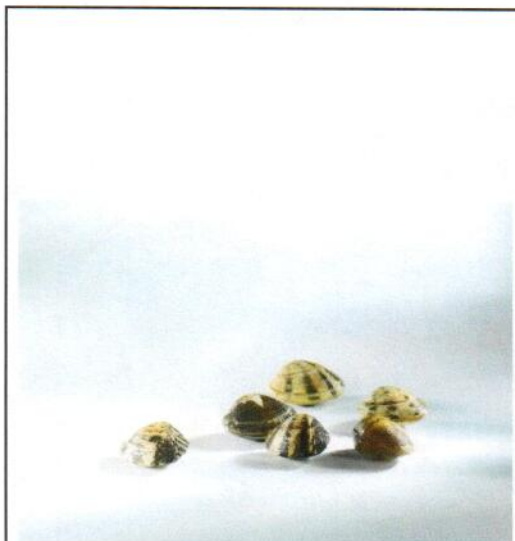
3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	Weiss, gelblich und grau bis schwarz, feines, zartes Fleisch
Geruch	leicht salzig
Konsistenz	
Zusatzstoffe	Keine

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg	-	3 kg	-	5 kg	-	10 kg	-	20 kg	-	andere:	kg	-	
Andere Verpackung:	Art d. Materials:		Karton 330g											
	Maße (in cm):		L	28	B	19	H	10						
Palette ist nicht höher als 212 cm										überschritten		-	nicht überschritten	X
- mit Eis	-	tropffreie Styroporbox	-	vakuum verpackt	Verbrauchsdatum ab Prod.		7 Tage							
EAN Verpackung:		8712671554608		EAN Karton:		8712671554615								

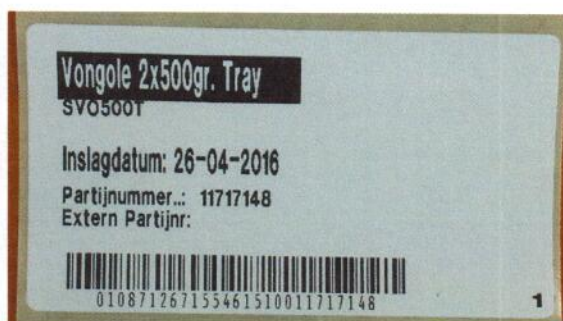
5. Produktfoto



6. Beschreibung

Weiss, gelblich und grau bis schwarz, feines, zartes Fleisch

7. Kistenetikett



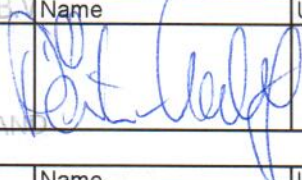
Produktspezifikation Frisch Fisch

Dieses Fischprodukt wurde nicht mit wasserbindenden, konservierenden oder bakteriestatischen 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
19-02-18	Korringaweg 27-29 Postbus 67 4400 AB YERSEKE - HOLLAND		
Ort, Datum	Stempel TGS	Name	Unterschrift QS

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