S P E Z I F I K A T I O N *gemäß LMIV (EU) 1169/2011* Unique Atlantic Seafood

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:
Datum ***01.04.2022***

[x] ***Neulistung***
[ ] ***Änderung -*** *Dokument ersetzt Spezifikation vom 00.00.0000*

Warengruppe **Bitte ankreuzen ‚X'*

[ ] SB-Fisch [ ] Frischfisch [ ] Fischfeinkost
[ ] Räucherfisch [X] TK-Fisch [ ] Marinaden [ ] Sonstige

a. [ ] FRISCH [ ] AUFGETAUT [X] TK **Bitte ankreuzen ‚X'*

b. **Transport- und Lagerbedingungen** *Angabe der Min./Max. Temperatur in °C*
Min -18C

c. **Verkehrsbezeichnung** *im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014*
Kabeljau – Tiefgefroren

Auslobung *(z. B. ohne Konservierungsstoffe)*
Ohne Zusats- / Konservierungsstoffe

d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** *nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)*
Hinweis: *der Zusatz „spp." ist nicht zulässig!*
Gadus Morhua

d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
Kabeljaufilet **, Landfrost** – Interleaved

e. **Kurzbeschreibung** des Produktes
Ganze Filet ohne Haut von Kabeljau

f. **Zertifizierung** → *siehe Anlage 02*

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

a. **Produktionsmethode**
[X] gefangen im **Meer (Wild caught)** [ ] Sonstige,
[ ] aus Binnenfischerei
[ ] In **Aquakultur** gewonnen

b. **Fanggebiet***
- FAO ***FAO 27 – Sub Area I & II***
- ICES

b. **Fanggerätekategorie**
[ ] Wadennetze [ ] Kiemennetze & vergleichbare Netze
[X] Schleppnetze **(Trawl)** [ ] Umschließungs- & Hebenetze
[ ] Reusen & Fallen [ ] Haken & Langleinen
[ ] Dredgen

c. **Ursprungsland** der wertgebenden Zutat ***Russland***

d. **Produktionsland** *Russisches Fangschiff*

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:

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

a.	gesägt		JA	x	NEIN	
	Formfleisch		JA	x	NEIN	
	aus Blöcken geschnitten		JA	x	NEIN	
	Trimmschnitt		JA	x	NEIN	
	Naturfilet	x	JA		NEIN	
	in Filetform gefertigt		JA	x	NEIN	
	Standardfilet (mit Stehgräten, pbi)	x	JA		NEIN	
	praktisch grätenfrei		JA	x	NEIN	
	entgrätet		JA	x	NEIN	
	mit Haut		JA	x	NEIN	
	ohne Haut	x	JA		NEIN	
	geschuppt		JA	x	NEIN	
	paniert		JA	x	NEIN	
	gewürzt		JA	x	NEIN	
	mehliert		JA	x	NEIN	*wenn **JA** – Art des Getreides:*
	vorfrittiert		JA	x	NEIN	
	frittiert		JA	x	NEIN	
	gepökelt		JA	x	NEIN	
	geräuchert		JA	x	NEIN	*wenn **JA** – Art des Räucherns:*
	Salzung		JA	x	NEIN	*wenn **JA** – Art der Salzung :*
						☐ *Handsalzung*
						☐ *Kombisalzung*
						☐ *Injektionssalzung*
	aufgetaut		JA	x	NEIN	
	Landfrost	X	JA		NEIN	
	Seefrost		JA	X	NEIN	
	Doppelfrost		JA	x	NEIN	
	lose (IQF)		JA	x	NEIN	
	glasiert		JA	x	NEIN	*wenn **JA** – Anteil der Glasur in %*
	vorgegart		JA	x	NEIN	*wenn **JA** – Art der Garung*
	in Flüssigkeit		JA	x	NEIN	*wenn **JA** – Art der Flüssigkeit*
						☐ *Aufguss*
						☐ *Lake*
						☐ *pflanzliches Öl > Art*
						☐
	Sonstiges					

b. <u>Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte</u>

1. *Fang*
2. *Innerrein ausgenommen*
3. *Filetierung*
4. *Verpackung*
5. *Einfrieren*
6. *Entladung vom Schiff und Lagerung*

S P E Z I F I K A T I O N *gemäß LMIV (EU) 1169/2011*

Unique Atlantic Seafood

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:

S P E Z I F I K A T I O N *gemäß LMIV (EU) 1169/2011*

Unique Atlantic Seafood

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:

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!*

Kabeljau (100%)

☐	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	**Bitte ankreuzen ‚X*
☐	kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	**Bitte ankreuzen ‚X*
X	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 ☐ 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

S P E Z I F I K A T I O N *gemäß LMIV (EU) 1169/2011*

Unique Atlantic Seafood

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:

Allergene *gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2003/89/EG und deren Ergänzung*

[1]*Im 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? *Weizen / Roggen / Gerste / Hafer / Dinkel / Kamut / Hybridstämme*		
Krebstiere und -erzeugnisse		
Sellerie und -erzeugnisse		
Senf und -erzeugnisse		
Sesamfrüchte und -erzeugnisse		
Weichtiere und -erzeugnisse		
Lupine und -erzeugnisse		
Fisch und -erzeugnisse	Enthält Fisch	
Erdnuss und -erzeugnisse		
Soja und -erzeugnisse		
Milch und -erzeugnisse		
Schalenfrüchte und -erzeugnisse Um welche Art von Schalenfrüchten handelt es sich? *Mandeln / Haselnüsse / Walnüsse / Kaschunüsse / Pecanüsse / Paranüsse / Pistazien / Macadamia- oder Queenslandnüsse*		
Eier und -erzeugnisse		
Sulfite *(E220-E228)* und **Schwefeldioxid** *in einer Konzentration von mehr als 10mg/KG oder 10mg/L, als SO2 angegeben*		

5. Convenience-Grad *Bitte ankreuzen ‚X'

☐ verzehrfertig ☐ zubereitungsfertig ☐ nach dem Auftauen verzehrfertig

*	Gerät	Temperatur in °C	Dauer in Minuten	Sonstiges
☐	1. Kombidämpfer			
☐	2. Fritteuse			
☐	3. Griddleplatte			
☐	4. Backofen			
☐	5. Sonstiges			

6. Nährwerte „BIG 7" *bezogen auf 100G*

☐ berechnet ☐ analysiert → Datum der Analyse

Brennwert	KJ	*462*		
Brennwert	Kcal			
Fett	G	*0,5*	*davon* gesättigte Fettsäuren	*0,1*
Kohlenhydrate	G	*0*	*davon* Zucker	*0*
Eiweiß	G	*0*		
Salz	G	*0,118*		

S P E Z I F I K A T I O N *gemäß LMIV (EU) 1169/2011* Unique Atlantic Seafood

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:

Wert pro 100g
Alkohol VOL. % *0*

7. Produktionsdaten

a. Gewichts-/ Mengenangaben

**Bitte ankreuzen ‚X'*
[x] Gewicht FIX [ ] Gewicht VARIABEL

	Bruttogewicht *in G*	Nettogewicht *in G*	Abtropfgewicht *in G*
kleinste Verkaufseinheit		***6.810 g***	
Gebinde			
Umkarton		***20.430 g***	

Unterverpackung je Umkarton	*z. B. 10 Beutel/Karton*	***3 Karton***
Menge je Unterverpackung	*z. B. 10 Filets/Beutel*	
Fischeinwaage	*in G*	***6.810 g***

Hinweis: Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist auch das Abtropfgewicht des Lebensmittels anzugeben.
Bei glasierten Lebensmitteln ist das Überzugsmittel nicht in dem angegebenen Nettogewicht des Lebensmittels enthalten.

b. Art der Verpackung *Material*

Verpackungsbestandteil *z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel*	Material *möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung*	Entsorgung*
Schale & Deckel	*CKB +Wax*	
	EPRE – preprinted E-Flute	*8*

**ENTSORGUNG* - Bitte die entsprechende Ziffer auswählen und eintragen.

1 – Recycling Metalle / Stahlblech
2 – Recycling Metalle / Alu (ohne VRB*)
3 – Recycling Alu mit VRB* / Alu (Tube)
4 – Recycling Alu mit VRB* / Alu (Getränkedosen)
5 – Recycling Kunststoff / PET (Getränke)
6 – Recycling Kunststoff / PET (Milch)
7 – Recycling PAPIER
8 – Recycling KARTON
9 – Recycling GLAS
10 – kompostierbar
11 – kompostierbar, wenn in Stücke gerissen
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 [x] vorgedruckte Verpackung

d. Verfahren **Bitte ankreuzen ‚X'*
[ ] vakuumiert [ ] Hochvakuum
[ ] aseptisch [ ] heiß abgefüllt
[ ] unter Schutzatmosphäre verpackt → verwendetes Gas:
[ ] andere, welche?

S P E Z I F I K A T I O N *gemäß LMIV (EU) 1169/2011* Unique Atlantic Seafood

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:

zusätzlich bei Dosen **Bitte ankreuzen ‚X'*

- [ ] lackiert
- [ ] teilweise lackiert
- [ ] unlackiert
- [ ] Aluminium
- [ ] Stahlblech

e. Gebindeabmessungen

	Länge *in mm*	Breite *in mm*	Höhe *in mm*
kleinste Verkaufseinheit	*481*	*251*	*59*
Gebinde			
Umkarton	*484*	*260*	*195*

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!*

- [x] Europalette
- [ ] Industriepalette
- [x] Max. Gewicht je Palette 1.000 KG wird eingehalten?

Palettenhöhe in cm inkl. Palette	*max. 1.95 m*	
Lagenobjektfaktor	*Lagen pro Palette*	*7*
Palettenfaktor	*Gebinde pro Palette*	*42*
Lagenfaktor	*Gebinde pro Lage*	*6*

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	
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*	*Tage*
Mindesthaltbarkeitsdatum	*MHD*		*730 Tage*
Verbrauchsdatum	*VD*		*Tage*
garantierte Restlaufzeit	*RLZ*	*ab Anlieferung TGS*	*Tage*

h. Format Datumsangabe **Bitte ankreuzen ‚X'*

- [ ] TT.MM
- [x] TT.MM.JJ
- [ ] ohne Datierung
- [ ] MM.JJ
- [ ] JJJJ

Das Produktionsdatum / *bei Frischfisch* der Packcode muss auf dem Etikett aufgebracht

S P E Z I F I K A T I O N *gemäß LMIV (EU) 1169/2011*

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:
werden. Die Angabe wird wie folgt aufgedruckt

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

S P E Z I F I K A T I O N *gemäß LMIV (EU) 1169/2011* Unique Atlantic Seafood

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:
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				
Enterobacteriaceae				
Escherichia coli		<1x101	<1x101	5 samples per annum
Koagulase-positive Staphylokokken				
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen		*Not found in 25g*	*Not found in 25g*	*5 samples per annum*
Listeria monocytogenes		*<1x102*	*<1x102*	*5 samples per annum*
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

S P E Z I F I K A T I O N *gemäß LMIV (EU) 1169/2011*

Unique Atlantic Seafood

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:

S P E Z I F I K A T I O N *gemäß LMIV (EU) 1169/2011* Unique Atlantic Seafood

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:

ANLAGE 02 *Zertifizierungen*

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
Datum
Level

d. ☐ nach **British Retail Consortium (BRC)**
Organisation
Datum

e. ☐ nach **BIO Standard**
Organisation
Datum

f. ☒ nach **Marine Stewardship Council (MSC)**
Organisation *ME Cedertification Ltd.*
Datum *25.10.2019*
chain of custody no. *MSC-C-53430*

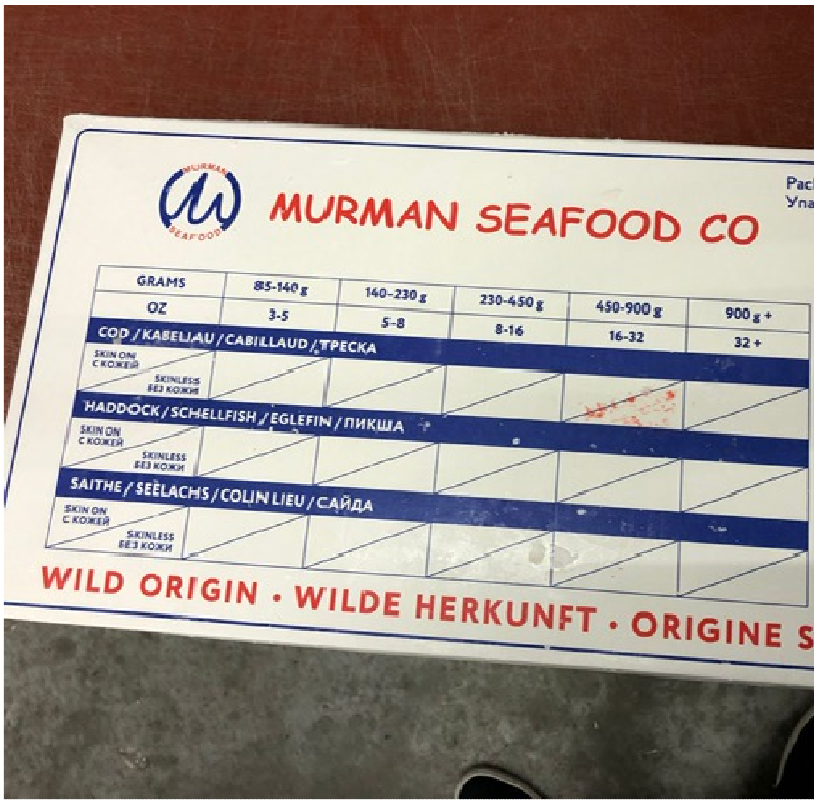
g. ☐ nach **Aquaculture Stewardship Council (ASC)**
Organisation
Datum
chain of custody no.

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

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:
ANLAGE 03 *Produktfoto / Etikett*

14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

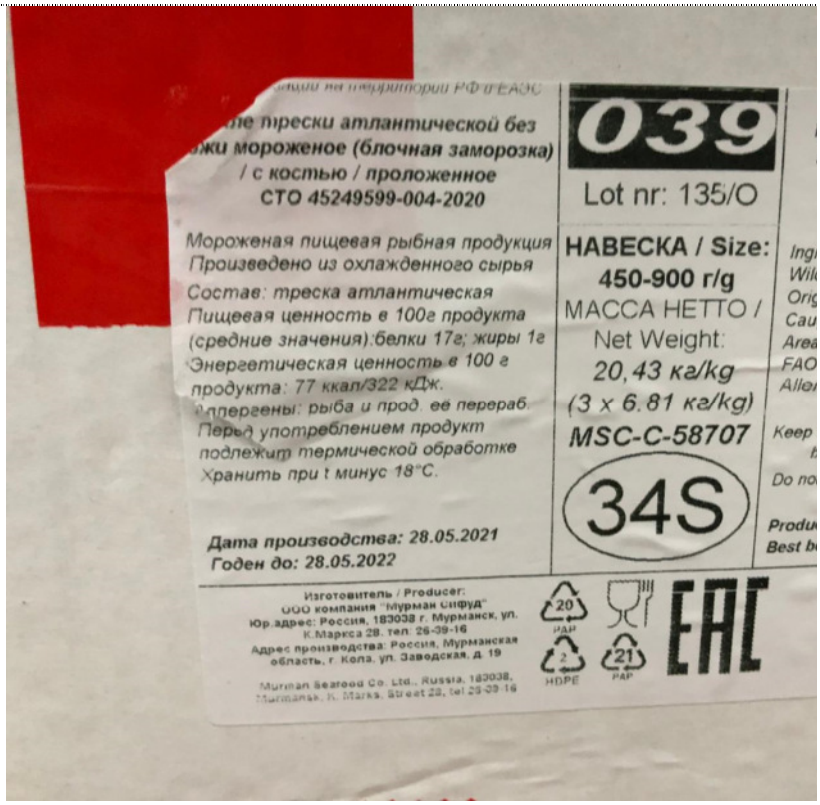
Etikett der Verkaufseinheit Etikett des Gebindes / Umkartons



S P E Z I F I K A T I O N *gemäß LMIV (EU) 1169/2011*

Unique Atlantic Seafood

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN:



Produktfoto

S P E Z I F I K A T I O N *gemäß LMIV (EU) 1169/2011*

Unique Atlantic Seafood

TGS Art. Nr. XXXXXXX LF MSC.KABELJ.FI.INTER.TK225-450G (8-16oz)
GTIN / EAN: