

Spezifikation gemäß LMIV (EU) 1169/2011
TGS Art. Nr. 667654 Fischfrikadellen 9 x 100g
GTIN / EAN: 4260176073697
Datum 05.10.2021



- Neulistung
 Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom 15.11.2017

Warengruppe *Bitte ankreuzen ,X'

- SB-Fisch Frischfisch Fischfeinkost
 Räucherfisch TK-Fisch Marinaden Sonstige **Bratfisch**

- 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
Fischfrikadellen gebraten

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)
- d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)
Hinweis: der Zusatz „spp.“ ist nicht zulässig!
Pollachius virens
- d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
Seelachs
- e. **Kurzbeschreibung** des Produktes
Fischfrikadellen aus Seelachs und verschiedenen Gewürzen nach Familienrezept hergestellt.
- 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 *Nordostatlantik*
- ICES *Nordsee*
- b. **Fanggerätekatgorie**
- Wadennetze Kiemennetze & vergleichbare Netze
 Schleppnetze Umschließungs- & Hebenetze
 Reusen & Fallen Haken & Langleinen
 Dredgen
- c. **Ursprungsland** der wertgebenden Zutat *Färöer / Island*
- 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 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	
	entgrätet	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
	mit Haut	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
	ohne Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
	mehliert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art des Getreides:
						<input type="checkbox"/> Handsalzung
						<input type="checkbox"/> Kombisalzung
						<input type="checkbox"/> Injektionssalzung
	vorfrittiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
	frittiert	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
	gepökelt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
	geräuchert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art des Räucherns:
	Salzung	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art der Salzung :
						<input type="checkbox"/> Handsalzung
						<input type="checkbox"/> Kombisalzung
						<input type="checkbox"/> Injektionssalzung
	aufgetaut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
	Landfrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
	Seefrost	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input 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 %
	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
Auftauen der Rohware, zerkleinern, Zugabe der Gewürze, mischen, portionieren, formen, braten, abkühlen lassen, verpacken, etikettieren, kühlen.

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!

SEELACHS 76%, Paniermehl (WEIZENMEHL, Dextrose, Salz, Hefe), getrocknete Zwiebeln, VOLLEI, Gewürze (enthalten SENFSAAT und SELLERIE), Rapsöl, Salz, Kartoffelflocken

- | | | |
|--------------------------|---|----------------------|
| <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 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	

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 checked="" type="checkbox"/> JA, <input type="checkbox"/> NEIN	Raps
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?
		<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> 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	X	
Um welche Getreideart handelt es sich?		
<i>Weizen / Roggen / Gerste / Hafer / Dinkel / Kamut / Hybridstämme</i>	Weizen	
Krebstiere und -erzeugnisse		
Sellerie und -erzeugnisse	X	
Senf und -erzeugnisse	X	
Sesamfrüchte 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	X	
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	X	
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	448		
Brennwert	Kcal	107		
Fett	G	1,3	davon gesättigte Fettsäuren	0,2
Kohlenhydrate	G	9,7	davon Zucker	3,5
Eiweiß	G	13		
Salz	G	1,4		

Alkohol VOL. %

7. Produktionsdaten

a. Gewichts-/ Mengenangaben

*Bitte ankreuzen ,X'

Gewicht FIX Gewicht VARIABEL

	Bruttogewicht in G	Nettogewicht in G	Abtropfgewicht in G
kleinste Verkaufseinheit	960g	900g	
Gebinde			
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton z. B. 10 Beutel/Karton
 Menge je Unterverpackung z. B. 10 Filets/Beutel
 Fischeinwaage in G 9 Stück a ca. 100g pro Packung

**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.**

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
 TGS Art. Nr. 667654 Fischfrikadellen 9 x 100g
 GTIN / EAN: 4260176073697
 b. Art der Verpackung Material



Verpackungsbestandteil z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung	Entsorgung*
Schale	PP	5
Folie	PE	5

*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: Sauerstoff, Kohlendioxid, Stickstoff
 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	40
Gebinde			
Umkarton			

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 1,95m
 Lagenobjektfaktor Lagen pro Palette
 Palettenfaktor Gebinde pro Palette
 Lagenfaktor Gebinde pro Lage

g. EAN

kleinste Verkaufseinheit	4260176073697
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		<i>ab Herstellungsdatum</i>	13 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD		12 Tage
Verbrauchsdatum	VD		Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	<i>ab Anlieferung TGS</i>	12 Tage

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

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

Das Produktionsdatum / bei *Frischfisch* der Packcode muss auf dem Etikett aufgebracht werden. Die Angabe wird wie folgt aufgedruckt 00.00.00

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

*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	Betriebsinterner Prüfplan	1x10 ⁶	/	ASU L 06.00-18
Enterobacteriaceae	Betriebsinterner Prüfplan	1x10 ⁴	/	ASU L 06.00-24
Escherichia coli	Betriebsinterner Prüfplan	1x10 ¹	/	ISO 16649-2
Koagulase-positive Staphylokokken	Betriebsinterner Prüfplan	<100	/	ASU L 00.00-55
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	Betriebsinterner Prüfplan	n. n. in 25 g	/	ASU L 00.00-98
Listeria monocytogenes	Betriebsinterner Prüfplan	<100	/	ASU L 00.00-22
Hefen	Betriebsinterner Prüfplan	<100	/	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	Betriebsinterner Prüfplan	<100	/	ASU L 01.00-37

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 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
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

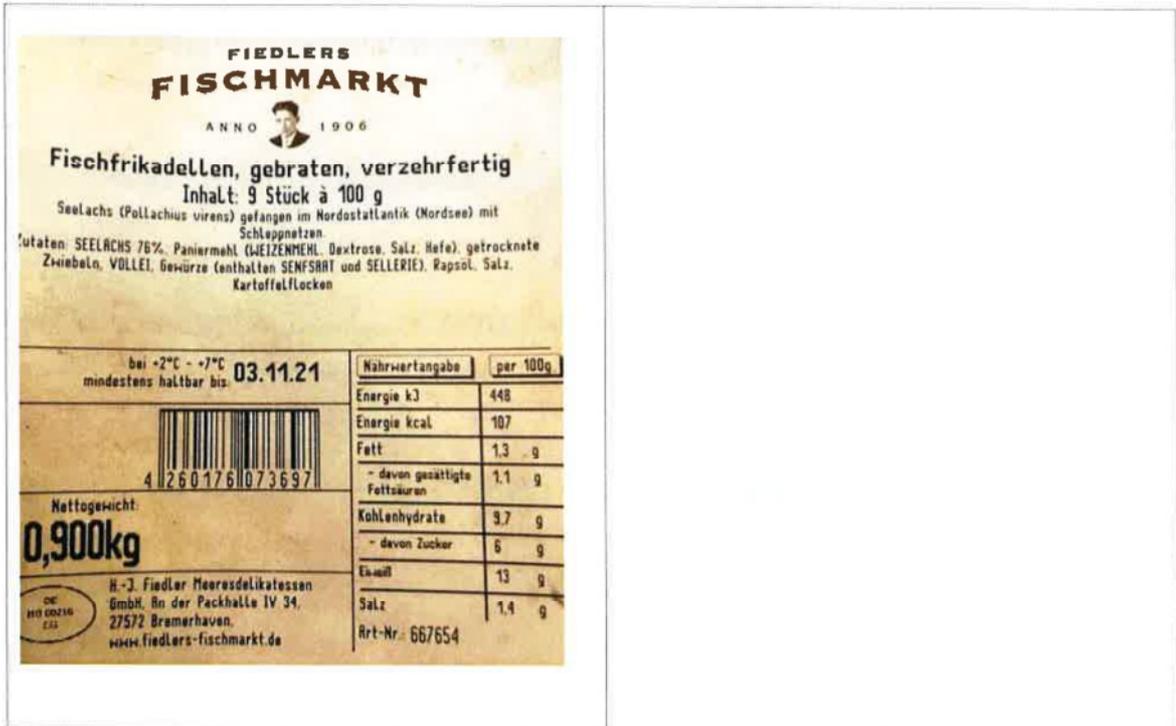
SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
 TGS Art. Nr. 667654 Fischfrikadellen 9 x 100g
 GTIN / EAN: 4260176073697
 ANLAGE 03 Produktfoto / Etikett



14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons



Produktfoto

