

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
TGS Art. Nr. 667974 Makrelenfilet Natur Extra 100g+ 1,5kg MAP  
GTIN / EAN: 4040327 679745  
Datum 10.11.2020



**Neulistung**  
 **Änderung** - Dokument ersetzt Spezifikation vom

**Warengruppe** \*Bitte ankreuzen ‚X‘

SB-Fisch  Frischfisch  Fischfeinkost  
 Räucherfisch  TK-Fisch  Marinaden  Sonstige

- a.  FRISCH  AUFGETAUT  TK \*Bitte ankreuzen ‚X‘
- b. **Transport- und Lagerbedingungen** Angabe der Min./Max. Temperatur in °C  
+2° bis +7°C
- c. **Verkehrsbezeichnung** im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014  
Makrelenfilets geräuchert mit Haut  
  
Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)  
Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Aromen, Konservierungsstoffen
- d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)  
*Hinweis: der Zusatz „spp.“ ist nicht zulässig!*  
Scomber scombrus
- d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**  
Makrele
- e. **Kurzbeschreibung** des Produktes  
12-15 Makrelenfilets 100g+, mild gesalzen, geräuchert
- 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 27 Nordostatlantik  
- ICES Norwegische See
- b. **Fangerätekatégorie**  
 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 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 type="checkbox"/>	JA	<input checked="" 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:
Salzung	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art der Salzung :
			<input checked="" type="checkbox"/>	Handsalzung in Salzlake	
			<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
- salzen
- auflegen
- räuchern
- portionieren
- verpacken

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
 TGS Art. Nr. 667974 Makrelenfilet Natur Extra 100g+ 1,5kg MAP  
 GTIN / EAN: 4040327 679745



**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!**

97% MAKRELE, Speisesalz, Rauch

Kann Spuren von SENFSAAT enthalten

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



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

<sup>1</sup>Im Rahmen einer Gefahrenanalyse sind auch Kreuz-Kontaminationen mit anderen Erzeugnissen zu prüfen.

		*Bitte ankreuzen „X“	
		*enthalten	*in Spuren enthalten <sup>1</sup>
<b>Glutenhaltiges Getreide</b> und -erzeugnisse			
Um welche Getreideart handelt es sich?			
<i>Weizen / Roggen / Gerste / Hafer / Dinkel / Kamut / Hybridstämme</i>			
<b>Krebstiere</b> und -erzeugnisse			
<b>Sellerie</b> und -erzeugnisse			
<b>Senf</b> und -erzeugnisse			
x			
<b>Sesamfrüchte</b> und -erzeugnisse			
<b>Weichtiere</b> und -erzeugnisse			
<b>Lupine</b> und -erzeugnisse			
<b>Fisch</b> und -erzeugnisse			
x			
<b>Erdnuss</b> und -erzeugnisse			
<b>Soja</b> und -erzeugnisse			
<b>Milch</b> und -erzeugnisse			
<b>Schalenfrüchte</b> und -erzeugnisse			
Um welche Art von Schalenfrüchten handelt es sich?			
<i>Mandeln / Haselnüsse / Walnüsse / Kaschunüsse / Pecanüsse / Paranüsse / Pistazien / Macadamia- oder Queenslandnüsse</i>			
<b>Eier</b> und -erzeugnisse			
<b>Sulfite</b> (E220-E228) und <b>Schwefeldioxid</b>			
<i>in einer Konzentration von mehr als 10mg/KG oder 10mg/L, als SO<sub>2</sub> angegeben</i>			
Nitritpökelsalz			
Phenylalanin			
Zimt			
Alkohol			
Vanillin			
Anis			
Knoblauch			
x			
Erdbeeren			
Kakao			
Hülsenfrüchte			
Perubalsam			
Mais			
<b>Farbstoffe</b>			
Sorbinsäure / Sorbate	<i>E200-E203</i>		
Benzoessäure / Benzoate	<i>E210-E213</i>		
Citronensäure / Citrate	<i>E330-E333</i>		
Phosphorsäure / Phosphate	<i>E338-E341</i>		
Glutaminsäure / Glutamate	<i>E620-E625</i>		
Guanylsäure / Guanylate	<i>E626-E629</i>		
Inosinsäure / Inosinate	<i>E630-E633</i>		
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	1046		
Brennwert	Kcal	252		
Fett	G	20,0	davon gesättigte Fettsäuren	4,2
Kohlenhydrate	G	0,0	davon Zucker	0,0
Eiweiß	G	18,0		
Salz	G	2,0		

Alkohol VOL. % 0,0

**7. Produktionsdaten**

a. Gewichts-/ Mengenangaben

\*Bitte ankreuzen ,X'

Gewicht FIX       Gewicht VARIABEL

	Bruttogewicht in G	Nettogewicht in G	Abtropfgewicht in G
kleinste Verkaufseinheit	1580g	1500g	
Gebinde	1580g	1500g	
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	12-15 Stücke á ca. 100g+
Fischeinwaage	in G	1500g

**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	Material	Entsorgung*

**SPEZIFIKATION** gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
 TGS Art. Nr. 667974 Makrelenfilet Natur Extra 100g+ 1,5kg MAP  
 GTIN / EAN: 4040327 679745

z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel		möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung	
Schale		Polyethylen	5
Oberfolie		OPA/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: Stickstoff/Kohlenstoffdioxid  
 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	320	245	60
Gebinde	320	245	60
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	75
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	10
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	130
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	13

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
 TGS Art. Nr. 667974 Makrelenfilet Natur Extra 100g+ 1,5kg MAP  
 GTIN / EAN: 4040327 679745  
 g. EAN



kleinste Verkaufseinheit	4040327 679745
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	19 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	14 Tage
Verbrauchsdatum	VD	Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ ab Anlieferung TGS	14 Tage

h. Format Datumsangabe \*Bitte ankreuzen ‚X‘

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

Das Produktionsdatum / bei Frischfisch der Packcode muss auf dem Etikett aufgebracht werden. Die Angabe wird wie folgt aufgedruckt JJ0TTMM

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

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
 TGS Art. Nr. 667974 Makrelenfilet Natur Extra 100g+ 1,5kg MAP  
 GTIN / EAN: 4040327 679745  
 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
Salzgehalt	1 x im Jahr	2	g/100 g	+ - 0,4	

**9. Mikrobiologische Kennzahlen**

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

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl	1 x im Jahr	10 <sup>4</sup>		
Enterobacteriaceae	1 x im Jahr	10 <sup>2</sup>		
Escherichia coli	1 x im Jahr	10 <sup>1</sup>		
Koagulase-positive Staphylokokken				
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen				
Listeria monocytogenes	1 x im Jahr	neg. in 25 g	<100 am Ende MHD	
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

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. 667974 Makrelenfilet Natur Extra 100g+ 1,5kg MAP  
 GTIN / EAN: 4040327 679745  
 ANLAGE 03 *Produktfoto / Etikett*

**14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!**

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons

<p> <b>Artikelnummer: 667974</b>  <b>Makrelenfilet geräuchert mit Haut</b>  <b>EXTRA</b>                  MAKRELE (Scomber scombrus, mit Schlepptweiz gefangen im Nordostatlantik FAO27 (Neonoregische See))                  Zutaten: 97 % MAKRELE, Speisesalz, Rauch                  Kann Spuren von SENFSAAT enthalten.                  Unter Schutzatmosphäre verpackt.                  Durchschnittliche Nährwerte je 100g             </p> <table border="0"> <tr> <td style="width: 50%;">Energie:</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">1046 kJ (252 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td style="text-align: right;">20,0 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td style="text-align: right;">4,2 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td style="text-align: right;">0,0 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker:</td> <td style="text-align: right;">0,0 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td style="text-align: right;">18,0 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td style="text-align: right;">2,0 g</td> </tr> </table> <p>                 Hinweis: Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.                  Bei +2°C bis +7°C zu verwenden bzw.             </p> <p>                 Hans Fiedler Söhne GmbH                  Am Lindendach 149                  21572 Brinnewahe             </p> <p style="text-align: right;"> <b>24.11.20</b>                  Chargennummer siehe Zusatzaufkleber Rückseite             </p>	Energie:	1046 kJ (252 kcal)	Fett:	20,0 g	davon gesättigte Fettsäuren:	4,2 g	Kohlenhydrate:	0,0 g	davon Zucker:	0,0 g	Eiweiß:	18,0 g	Salz:	2,0 g	<p style="text-align: center;">Gewicht</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; text-align: center;">1,500 kg</p> <div style="text-align: center;"> </div>
Energie:	1046 kJ (252 kcal)														
Fett:	20,0 g														
davon gesättigte Fettsäuren:	4,2 g														
Kohlenhydrate:	0,0 g														
davon Zucker:	0,0 g														
Eiweiß:	18,0 g														
Salz:	2,0 g														

Produktfoto

