

- Neulistung**  
 **Änderung** - Dokument ersetzt Spezifikation vom 28.08.2023

**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  
-18°C
- c. **Verkehrsbezeichnung** im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014  
Ganzer Lachs, heißgeräuchert, mit Zitronenpfefferaufstreu, tiefgefroren  
Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)

- d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)  
**Hinweis:** der Zusatz „spp.“ ist nicht zulässig!  
Salmo salar
- d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**  
Lachs
- e. **Kurzbeschreibung** des Produktes  
Ganzer Lachs, heißgeräuchert, tiefgefroren, mit Zitronenpfefferaufstreu
- 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\*** *Norwegen*  
- FAO  
- ICES
- b. **Fanggerätekategorie**  
 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 type="checkbox"/>	JA	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
mehliert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn <b>JA</b> – 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 checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
geräuchert	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	wenn <b>JA</b> – Art des Räucherns: Heißräucherung
Salzung	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn <b>JA</b> – Art der Salzung : <input type="checkbox"/> Handsalzung <input type="checkbox"/> Kombisalzung <input type="checkbox"/> Injektionssalzung
aufgetaut	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Landfrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Seefrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" 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 <b>JA</b> – Anteil der Glasur in %
vorgegart	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn <b>JA</b> – Art der Garung
in Flüssigkeit	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn <b>JA</b> – Art der Flüssigkeit <input type="checkbox"/> Aufguss <input type="checkbox"/> Lake <input type="checkbox"/> pflanzliches Öl > Art
Sonstiges					

**b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte**

- Pökeln
- Heißräuchern
- Abkühlen
- obere Haut entfernen
- Aufstreu aufbringen
- einfrieren
- verpacken
- TK lagern

**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!

LACHS (96%), Zitronenpfeffergewürz 2%, Speisesalz, Rauch

- |                                     |                                                               |                      |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------|
| <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 checked="" 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	
	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‘

- |                           |                          |     |                                     |       |
|---------------------------|--------------------------|-----|-------------------------------------|-------|
| <b>pflanzliches Öl</b>    | <input type="checkbox"/> | JA, | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN  |
| <b>pflanzliches Fett</b>  | <input type="checkbox"/> | JA, | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN  |
| <i>ganz gehärtet</i>      | <input type="checkbox"/> |     |                                     |       |
| <i>teilweise gehärtet</i> | <input type="checkbox"/> |     |                                     |       |
| <b>Palmfett / Palmöl*</b> | <input type="checkbox"/> | JA  | <input checked="" type="checkbox"/> | 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		
<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 SO2 angegeben</i>		
Nitritpökelsalz		
Phenylalanin		
Zimt		
Alkohol		
Vanillin		
Anis		
Knoblauch		
Erdbeeren		
Kakao		
Hülsenfrüchte		
Perubalsam		
Mais		
<b>Farbstoffe</b>		
Sorbinsäure / Sorbate		E200-E203
Benzoessäure / Benzoate		E210-E213
Citronensäure / Citrate		E330-E333
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	758		
Brennwert	Kcal	181		
Fett	G	12,4	davon gesättigte Fettsäuren	5,7
Kohlenhydrate	G	0,7	davon Zucker	0,6
Eiweiß	G	17,1		
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	Ca. 2.300 – 3.000	Ca. 1.700 – 2.500	
Gebinde	Ca. 9.700 – 12.500	Ca. 6.800 – 10.000	
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	Ca. 4 Stück/Kiste
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	1
Fischeinwaage	in 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 <i>z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel</i>	Material <i>möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung</i>	Entsorgung*
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 (Getränkedosens) | 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			
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	
Gebinde	(01)04260176073130(3103)000000
Umkarton	(01)04260176073130(3103)000000
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	360 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	360 Tage
Verbrauchsdatum	VD	Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ ab Anlieferung TGS	200 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	$1 \times 10^6$	/	ASU L 06.00-18
Enterobacteriaceae	Betriebsinterner Prüfplan	$1 \times 10^4$	/	ASU L 06.00-24
Escherichia coli	Betriebsinterner Prüfplan	$1 \times 10^1$	/	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				
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

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
TGS Art. Nr. 673428 Gewürzlachs „Buffet“ ganz, TK, Zitronen-Pfeffer  
GTIN / EAN: (01)04260176073130(3103)000000



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

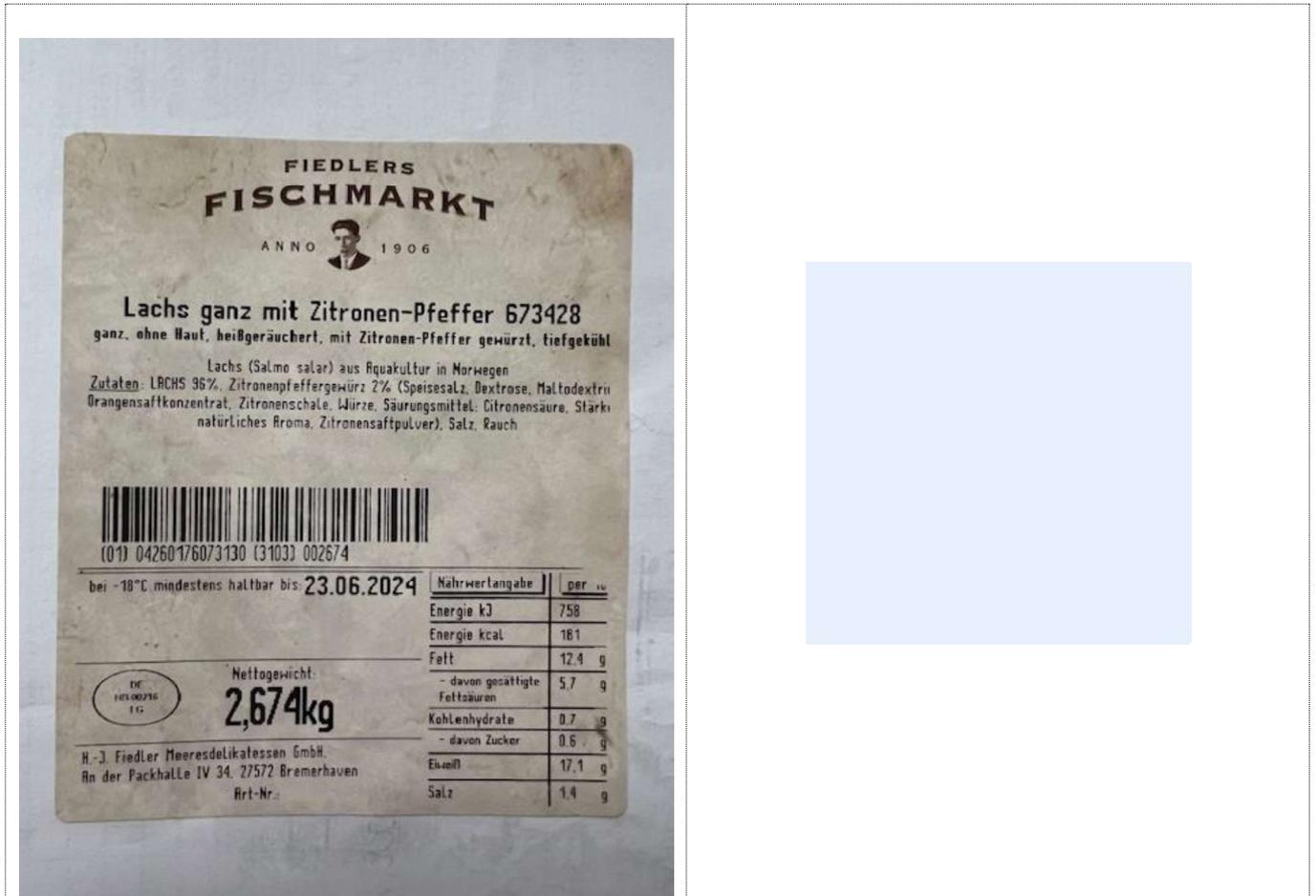
SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
 TGS Art. Nr. 673428 Gewürzlachs „Buffet“ ganz, TK, Zitronen-Pfeffer  
 GTIN / EAN: (01)04260176073130(3103)000000  
 ANLAGE 03 Produktfoto / Etikett



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

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons



Produktfoto

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
TGS Art. Nr. 673428 Gewürzlachs „Buffet“ ganz, TK, Zitronen-Pfeffer  
GTIN / EAN: (01)04260176073130(3103)000000

