

Produktspezifikation Frisch Fisch

Erstellt am:	10.06.2015	BLACK LABEL <input type="checkbox"/>	MSC <input type="checkbox"/>	BIO <input type="checkbox"/>	NATURLAND <input type="checkbox"/>
		URSPRUNG <input type="checkbox"/>	ASC <input type="checkbox"/>		

Verkehrsbezeichnung:	Steinbeißerfilet				
Artikelnummer Lieferant:	3160	Artikelnummer TGS:	682046		
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Steinbeißerfilet 200-800g			
Warentarifnummer:	3044990900	Latein.Name:	Anarhichas lupus		
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C		

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	787
Name	Sandor Seafood GmbH		
Adresse	Eichstr. 5 27572 Bremerhaven		
Kontakt	Telefon-Nr.	0471-902616/ 10bis16	
E-Mail	info@sandor-seafood.de	Fax-Nr.	0471-902616-66

2. Produktherkunft

<input checked="" type="checkbox"/>	Gefangen	Fanggebiet:	Norwegen	FAO:	27	ICES:	IIa2
		Subfanggebiet:	IVa				
	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
	aus Aquakultur	Herkunftsland:					
<input checked="" type="checkbox"/>	Fanggerät nach VO 137/2013:	Stellnetz					

2a. Nachhaltige Fischerei (MSC & ASC)

Ist das Produkt MSC/ASC zertifiziert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:			
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.			

2b. Aquakultur

Ist das Produkt Bio zertifiziert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:			
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.			
Wurden die Fische mit genetisch modifizierten Organismen gefüttert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Wurden die Fische mit Blutmehl oder daraus hergestellten Produkten gefüttert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	

2c. Naturland

Ist das Produkt Naturland zertifiziert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:			
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.			

3. Produktbeschreibung

3.1 Produktangaben

	<input checked="" type="checkbox"/>	Filet			tiefenenthäutet
ausgenommen, mit Kopf (amK)	<input type="checkbox"/>	Loins			handfiletiert
ausgenommen, ohne Kopf (aoK)	<input type="checkbox"/>	Steak		<input checked="" type="checkbox"/>	küchenfertig
Pinbone in (pbi)	<input type="checkbox"/>	portioniert			Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
<input checked="" type="checkbox"/> Pinbone out (pbo)	<input type="checkbox"/>	mit Haut			zubereitungsfertig
praktisch grätenfrei	<input type="checkbox"/>	ohne Haut			genussfertig
<input checked="" type="checkbox"/> unbehandelt (ohne Zusatzstoffe)	<input checked="" type="checkbox"/>	roh			geschuppt
aufgetaut (oder aufget. Rohware)	<input type="checkbox"/>	gekocht			

Produktspezifikation Frisch Fisch

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	gesetzl. Vorgaben der DGHM	E.coli	gesetzl. Vorgaben der DGHM
Enterobacteriaceae	gesetzl. Vorgaben der DGHM	Salmonellen	gesetzl. Vorgaben der DGHM
Hefen	gesetzl. Vorgaben der DGHM	Listeria monocytogenes	gesetzl. Vorgaben der DGHM
Schimmelpilze	gesetzl. Vorgaben der DGHM		

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	97,00	Broteinheiten	,
Nährwert KJ	409,00	Zuckergehalt	,
Fettgehalt	2,50	Salzgehalt	,
Eiweißgehalt	18,60	ges. Fettsäuren	,
Kohlenhydratge.	0,00	Alkoholgehalt	,

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	Helles Fleisch
Geruch	Frisch Arttypisch
Konsistenz	Fest Arttypisch

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg <input checked="" type="checkbox"/>	3 kg <input type="checkbox"/>	5 kg <input type="checkbox"/>	10 kg <input type="checkbox"/>	20 kg <input type="checkbox"/>	andere: _____ kg <input type="checkbox"/>
Andere Verpackung:	Art d. Materials: Styropor					
	Maße (in cm):		L 395	B 195	H 140	
Palette ist nicht höher als 212 cm			überschritten <input type="checkbox"/>		nicht überschritten <input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> mit Eis	<input checked="" type="checkbox"/> tropffreie Styroporbox	vakuum verpackt				
EAN Verpackung:		EAN Karton:				

5. Produktfoto



Dieses Fischprodukt wurde nicht mit wasserbindenden, konservierenden oder bakteriostatischen 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 Seafood GmbH 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 Seafood GmbH 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 Transgourmet Seafood GmbH als Garantie für die Qualität des Produkts verkauft (§ 434 Abs. 1 BGB (Bürgerliches Gesetzbuch)).

In dem unwahrscheinlichen Fall, dass die von Ihnen angegebenen Daten sich als unrichtig erweisen, werden sie von Transgourmet Seafood GmbH 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
10.06.2021		Max Stepanov	