

Datum 31.08.2020

- Neulistung**  
 **Änderung** - Dokument ersetzt Spezifikation vom 00.00.0000

**Warengruppe** \*Bitte ankreuzen ,X'

- SB-Fisch  Frischfisch  Fischfeinkost  Eigenmarke Feine Fischküche  
 Räucherfisch  TK-Fisch  Marinaden  Sonstige

a.  FRISCH  AUFGETAUT  TK \*Bitte ankreuzen ,X'

b. **Transport- und Lagerbedingungen** Angabe der Min./Max. Temperatur in °C  
+2°C - +7°C

c. **Verkehrsbezeichnung** im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014  
Räucherlachs, ohne Haut, in Würfel geschnitten

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)  
Ohne Konservierungsstoffe

d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)  
**Hinweis:** der Zusatz „spp.“ ist nur „bedingt zulässig“  
*Salmo salar*

d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**  
*Lachs*

e. **Kurzbeschreibung** des Produktes  
*Räucherlachs Bottom Loin ohne Haut, geräuchert, in Würfel geschnitten, in 500g MAP  
verpackt. Clever & Gut Sortiment*

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  
- 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 checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
entgrätet	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input 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 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: Kalt geräuchert über Buchenholzrauch
Salzung	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art der Salzung : <input checked="" type="checkbox"/> Handsalzung <input type="checkbox"/> Kombisalzung <input type="checkbox"/> Injektionssalzung
Rohware 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 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

- salzen
- reifen
- wässern
- räuchern
- würfeln
- verpacken

**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!

95% LACHS, Speisesalz, Zucker, 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 |   |
| ganz gehärtet             | <input type="checkbox"/>  |   |
| teilweise gehärtet        | <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?        |
|                           |   | <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> 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>Sesamsamen</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>Schwefeldioxid / Sulfid (E220 – E228)</b> (Konzentration >10mg/kg oder 10mg/L, als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> )		
<b>Alkohol</b>		
<b>Farbstoffe</b>		
<b>Sorbinsäure / Sorbate</b> <b>E200-E203</b>		
<b>Benzoessäure / Benzoate</b> <b>E210-E213</b>		
<b>Citronensäure / Citronate</b> <b>E330-E333</b>		
<b>Phosphorsäure / Phosphate</b> <b>E338-E341</b>		
<b>Glutaminsäure/ Glutamate</b> <b>E620-E625</b>		
<b>Salicylate</b>		

**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. Grill			
<input type="checkbox"/> 6. Pfanne			
<input type="checkbox"/> 7. Mikrowelle			
<input type="checkbox"/> 8. Dampfdrucktopf			
<input type="checkbox"/> 9. WOK			

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
 TGS ArtNr 712934 Räucherlachswürfel 500g Feine Fischküche  
 GTIN/EAN: 4040327 712930  
**Zubereitungsempfehlung:**



**6. Nährwerte „BIG 8“ bezogen auf 100G**

\*Bitte ankreuzen ‚X‘

berechnet  analysiert → Datum der Analyse

Brennwert	KJ	892		
Brennwert	Kcal	214		
Fett	G	14	davon gesättigte Fettsäuren	1,8
Kohlenhydrate	G	1,0	davon Zucker	1,0
Eiweiß	G	21		
Salz	G	2,0		

Alkohol VOL. % 0

**7. Produktionsdaten**

a. Gewichts-/ Mengenangaben

\*Bitte ankreuzen ‚X‘

Gewicht FIX  Gewicht VARIABEL

Frischfisch-Gewicht *Netto* bei Anlieferung TGS G

	Bruttogewicht in G	Nettogewicht in G	Abtropfgewicht in G
kleinste Verkaufseinheit	560	500	
Gebinde			
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton		
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel		
Fischeinwaage	in G		500

b. Art der Verpackung Material

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

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

1 - Recycling Metalle / Stahlblech

7 - Recycling PAPIER

**SPEZIFIKATION** gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
TGS ArtNr 712934 Räucherlachswürfel 500g Feine Fischküche  
GTIN/EAN: 4040327 712930



- |  |   |
|--|---|
| 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	35
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         |
| Lagenobjektfaktor                | Lagen pro Palette   |
| Palettenfaktor                   | Gebinde pro Palette |
| Lagenfaktor                      | Gebinde pro Lage    |

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	4040327 712930
Gebinde	
Umkarton	
Palette	

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
 TGS ArtNr 712934 Räucherlachswürfel 500g Feine Fischküche  
 GTIN/EAN: 4040327 712930



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	14 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	Tage
Verbrauchsdatum	VD	14 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ ab Anlieferung TGS	14 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ TGS → Kunde	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 JJOTMM

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

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
 TGS ArtNr 712934 Räucherlachswürfel 500g Feine Fischküche  
 GTIN/EAN: 4040327 712930  
 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
Salz	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	4*/Jahr	10 <sup>6</sup>		
Enterobacteriaceae	4*/Jahr	10 <sup>4</sup>		
Escherichia coli	4*/Jahr	10 <sup>2</sup>		
Koagulase-positive Staphylokokken	4*/Jahr	10 <sup>2</sup>		
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	4*/Jahr	n.n./25g		
Listeria monocytogenes	4*/Jahr	neg. in 25g	<100 KbE 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

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

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons

<p> <b>Artikelnummer: 712934</b>                  Räucherlachs ohne Haut,                  in Würfel geschnitten                  („ChS“ Salmo salar, in Aquakultur gewonnen in Norwegen)                  Zutaten: 99 % Lachs, Speisesalz, Zucker, Rauch             </p> <p>                 Urtier: Schizothoropinae verpackt,                  Durchschnittliche Nährwerte je 100g             </p> <table border="0"> <tr> <td>Energie</td> <td>437 kJ (104 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>14,3</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>1,8</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>von denen Zucker</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>21,9</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>2,0</td> </tr> </table> <p>                 Hinweis: Die Nährwerte unterliegen den                  bei Naturprodukten üblichen Schwankungen                  Bis +7 bis +11°C zu verbrauchen bis             </p> <p>                 hergestellt für                  Transgourmet Deutschland GmbH                  S. Co. OHG, D-27572 Bremerhaven             </p> <p>                 Chargennummer siehe Zusatzaufkleber Rückseite             </p> <p style="text-align: right;">                 Gewicht  <b>0,500 kg</b> </p> <p style="text-align: right;">                 4 040327 712930             </p>	Energie	437 kJ (104 kcal)	Fett	14,3	davon gesättigte Fettsäuren	1,8	Kohlenhydrate	1,0	von denen Zucker	1,0	Eiweiß	21,9	Salz	2,0	<p style="text-align: center;">folgt</p>
Energie	437 kJ (104 kcal)														
Fett	14,3														
davon gesättigte Fettsäuren	1,8														
Kohlenhydrate	1,0														
von denen Zucker	1,0														
Eiweiß	21,9														
Salz	2,0														

Produktfoto

