

I	Datum <i>03.09.2020</i>			
	Neulistung     Änderung - Dokument ersetzt Spezifikati	on vom 00.	00.0000	
١	Narengruppe *Bitte ankreuzen ,X'			
		chfeinkost rinaden	x Eigenmarke x Sonstige	Feine Fischküche Clever & Gut
a.	x FRISCH AUFGETAUT	TK *8	litte ankreuzen ,X'	
b.	Transport- und Lagerbedingungen Angab +2°C - +7°C	e der Min./Ma	x. Temperatur in °C	
с.	<b>Verkehrsbezeichnung</b> <i>im Sinne der LMIV (EU)</i> Lachsstreifen, heiß geräuchert, mit Haut	1169/2011 al	5 13.12.2014	
	Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe) Ohne Konservierungsstoffe			
d.	lateinische / wissenschaftliche Bezeich Hinweis: der Zusatz "spp." ist nur "bedingt zulä Salmo salar		Fisch-Etikettierungsgeset.	z (Gattung/Art)
d.	Gültige, deutsche <b>Handelsbezeichnung</b> <i>Lachs</i>			
e.	<b>Kurzbeschreibung</b> des Produktes <i>Lachsstreifen (Lachslocken) heißgeräuchert</i>	mit Haut, i	n 500g MAP verpack	rt.
f.	Zertifizierung → siehe Anlage 02			
2.	Herkunft / Fangmethode *Anmerkung zu la alle in Frage kommenden angeben.	o./c. > Bei me	hreren möglichen Bezugs	squellen bitte
а.	Produktionsmethode gefangen im aus Binnenfischerei x In Aquakultur gewonnen	Sonst	ige,	
b.	Fanggebiet* - FAO - ICES			
b.	Fanggerätekategorie Wadennetze Schleppnetze Reusen & Fallen Dredgen	Umscl	ennetze & vergleichb nließungs- & Hebene n & Langleinen	
c.	Ursprungsland der wertgebenden Zutat	Norwege	n	
d.	Produktionsland	Deutschl	and	

Transgourmet Deutschland GmbH& Co. OHG, An der Packhalle IX, Nr. 11, 27572 Bremerhaven **Seite 1 von 16** Spezifikation TGS\_Vers 02/2019



Produktionsverfahren / Art der Verarbeitung \*Bitte ankreuzen ,X' a. gesägt JA NEIN Formfleisch JA X NEIN aus Blöcken geschnitten X NEIN JA x Trimmschnitt NEIN JA Naturfilet JA X NEIN in Filetform gefertigt JA X NEIN Standardfilet (mit Stehgräten, pbi) JA X NEIN praktisch grätenfrei X JA NEIN entgrätet JA NEIN X mit Haut JA NEIN X NEIN ohne Haut JA JA X NEIN geschuppt JA X NEIN paniert gewürzt X NEIN JA mehliert JA X NEIN wenn JA - Art des Getreides: vorfrittiert JA X NEIN frittiert JA X NEIN NEIN gepökelt JA X JA NEIN wenn JA - Art des Räucherns: geräuchert X Geräuchert über Buchenholzrauch NEIN wenn JA - Art der Salzung : Salzung X JA Handsalzung Kombisalzung Injektionssalzung NEIN Rohware aufgetaut JA x Landfrost NEIN JA x Seefrost JA NEIN x NEIN Doppelfrost JA X JA NEIN lose (IQF) X JA **NEIN** wenn JA - Anteil der Glasur in % glasiert × wenn JA - Art der Garung JA x NEIN vorgegart JA x NEIN wenn JA - Art der Flüssigkeit in Flüssigkeit Aufguss Lake pflanzliches Öl > Art Sonstiges

- Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte
  - -salzen
  - -räuchern
  - -verpacken

TRANSGOURMET seafood

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% LACHS, Speisesalz, Rauch		
kann bei übermäßigem Verzei kann Aktivität und Aufmerksa x keine kennzeichnungspflichtig	mkeit bei Kindern beeint	*Bitte ankreuzen ,X' trächtigen *Bitte ankreuzen ,X' *Bitte ankreuzen ,X'
Deklarationspflichtige Zutaten ,im		
Klassenname	E-Nummer E E E	Bezeichnung
Bitte die nachfolgenden Punkte m Wenn Sie JA ankreuzen, dann sin anzugeben. Enthält das vorliegen	d jeweils die Menge/Geh	nalt bzw. ermittelte Werte
pflanzliches Öl pflanzliches Fett ganz gehärtet teilweise gehärtet Palmfett / Palmöl*	· ·	wenn <b>JA</b> – 'ommt das Palmfett/Palmöl aus nachhaltigem Anbau? JA NEIN

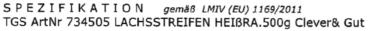
GTIN/EAN: 4040327 734505



#### 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 ankreuz	en "X"
			*enthalten	*in Spuren enthalten1
Glutenhaltiges Getreide				
Um welche Getreideart har		ub ridatë m m a		
Weizen / Roggen / Gerste / Hafer Krebstiere und -erzeugn		ybnastamme	i	
Sellerie und -erzeugnisse	1550			
Senf und -erzeugnisse			1	X
Sesamsamen und -erzeug	aniese			^
Weichtiere und -erzeugni				
Lupine und -erzeugnisse	330			
Fisch und -erzeugnisse			×	
Erdnuss und -erzeugnisse			_ ^	
_	;			
Soja und -erzeugnisse				
Milch und -erzeugnisse	ou anieco			
Schalenfrüchte und -erze Um welche Art von Schale	•	os sich?	1	
Mandeln / Haselnüsse / Walnüsse Pistazien / Macadamia- oder Que	e / Kaschunüsse / Pec			
Eier und -erzeugnisse			1	
Schwefeldioxid / Sulfit	(E220 - E228)			
(Konzentration >10mg/kg od SO2)	er 10mg/L, als insg	esamt vorhandenes		
Alkohol				
Farbstoffe				
Sorbinsäure / Sorbate	E200-E20	03		
Benzoesäure / Benzoat	e E210-E21	L3		
Citronensäure / Citrona	te E330-E33	33		
Phosphorsäure / Phosp	hate E338-E34	11		
Glutaminsäure/ Glutam	ate E620-E62	25		
Salicylate				
5. Convenience-Grad	*044	W		
5. Convenience-Grad	*Bitte ankreuzen ,.	X.		
<b>x</b> verzehrfertig	zubereitu	ngsfertig	nach dem Auft	auen verzehrfertig
	Temperatur	Dauer in	Sonstiges	
* Gerät	in °C	Minuten		
	in °C	Minuten		
* Gerät  1. Kombidämpfer 2. Fritteuse	in °C	Minuten		
1. Kombidämpfer     2. Fritteuse	in °C	Minuten		
1. Kombidämpfer     2. Fritteuse     3. Griddleplatte	in °C	Minuten		
1. Kombidämpfer 2. Fritteuse 3. Griddleplatte 4. Backofen	in °C	Minuten		
1. Kombidämpfer 2. Fritteuse 3. Griddleplatte 4. Backofen 5. Grill	in °C	Minuten		
1. Kombidämpfer 2. Fritteuse 3. Griddleplatte 4. Backofen	in °C	Minuten		
1. Kombidämpfer 2. Fritteuse 3. Griddleplatte 4. Backofen 5. Grill 6. Pfanne	in °C	Minuten		





GTIN/EAN: 4040327 734505 **Zubereitungsempfehlung:** 

# 6. Nährwerte "BIG 8" bezogen auf 100G

*Bitte ankreuzen ,X'  x berechnet		ana	llysiert → Datum	der Analyse		
Brennwert	KJ	907				
Brennwert	Kcal	218				
Fett	G	14	davon gesättigte	Fettsäuren		1,8
Kohlenhydrate	G	0	davon Zucker			0,0
Eiweiß	G	23				-7-
Salz	G	2				
Alkohol	VOL. %	0				
7. Produktion	nsdaten					
a. <u>Gewichts-/</u>	Mengenangaber	1				
*Bitte ankreuz	zen ,X'					
x Gewich	t FIX		Gewicht VARIA	BEL		
Frischfisch-Gewi	cht <i>Netto</i> bei Ar	nlieferu	ng TGS G			
		Br	uttogewicht in G	Nettogewicht in G	Abtropfg	ewicht in G
kleinste Verkaufs	seinheit		560	500	, ,	
Gebinde						
Umkarton						
Unterverpackung	ie Umkarton	z. B. 1	0 Beutel/Karton			
Menge je Unterv			0 Filets/Beutel			
Fischeinwaage		in G				500
b. Art der Ver	packung Material					
Verpackungsbest	tandteil	Mate				Entsorgung*
z. B. Schale, Deckel,	Schlauchbeutel			zur Zusammensetzung	10.00	1 - 0
Schale			stofftypen / Lackierun Propylen	19		5
Contro		rulyp	поручен			3
		I.				

<sup>\*</sup>ENTSORGUNG - Bitte die entsprechende Ziffer auswählen und eintragen.

Transgourmet Deutschland GmbH& Co. OHG, An der Packhalle IX, Nr. 11, 27572 Bremerhaven Seite 5 von 16 Spezifikation TGS\_Vers 02/2019

<sup>1 -</sup> Recycling Metalle / Stahlblech 7 - Recycling PAPIER

## SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011

TGS ArtNr 734505 LACHSSTREIFEN HEIBRA.500g Clever& Gut



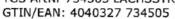
GTIN/EAN: 4040327 734505

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

	Recycling Kunststoff / PET (Getränke) Recycling Kunststoff / PET (Milch)	11 – kompostier 12 – Mehrweg /	rbar, wenn in Stücke g Flasche	gerissen
	Enthält das Verpackungsmaterial PVC? Wenn <b>X –</b> in welcher Komponente ist PV			
с.	Druckart *Bitte ankreuzen ,;  x Spontandruck-Etikett von	x' rgedruckte Verpac	kung	
d.	- International Contractions of the Contraction of	chvakuum ß abgefüllt	as: Stickstoff/Koh	llenstoffdioxid
	- Decoration	x uminium ahlblech		
e.	Gebindeabmessungen			
	kleinste Verkaufseinheit Gebinde Umkarton	Länge in mm 320	Breite in mm 245	Höhe <i>in mm</i> 35
f.	Verpackungskonformität *Bitte	ankreuzen ,X'		
	x Es wird bestätigt, dass die Verpac VO (EU) Nr. 10/2011 einhalten. Liegt für die Verpackung eine Kon *Wenn X - Konformitätserklärung beifüge	formitätserklärung		,Kunststoff-VOʻ,
	x Europalette Industriepalette x Max. Gewicht je Palette 1.000 KG			
	Palettenhöhe in cm inkl. Palette Lagenobjektfaktor	max. 1.95 m Lagen pro Palette		
	Palettenfaktor	Gebinde pro Palette		
	Lagenfaktor	Gebinde pro Lage		
g.	EAN			
	kleinste Verkaufseinheit		4040327 73450	05
	Gebinde			
	Umkarton			
	Palette		1	

Transgourmet Deutschland GmbH& Co. OHG, An der Packhalle IX,  $Nr_-1J$ , 27572 Breinerhaven Seite 6 von 16 Spezifikation TGS\_Vers 02/2019

S P E Z I F I K A T I O N gem"ab LMIV (EU) 1169/2011 TGS ArtNr 734505 LACHSSTREIFEN HEIBRA.500g Clever& Gut





\*Bitte ankreuzen ,X'



			nsorische Gesamthaltbarkeit mit	tels aussagekräftiger
	Lagertests überprüft?*		en Produktionsbedingungen prod *	luziert und die
	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 ankr	euzen ,X'	
	TT.MM  x TT.MM.JJ ohne Datierung	MM.	ננ	
	Das Produktionsdatum / bei	i Frischfisch	der Packcode muss auf dem Eti	kett aufgebracht

werden. Die Angabe wird wie folgt aufgedruckt JJOTTMM

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



GTIN/EAN: 4040327 734505 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	
					1.30_0

## 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	10^6		
Enterobacteriaceae	4*/Jahr	10^4		
Escherichia coli	4*/Jahr	10^2		
Koagulase-positive Staphylokokken	4*/Jahr	10^2		
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		1		
Schimmelpilze				
			1	

## 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	

I I	1	1
12. Antibiotika *Bitte ankreuzen ,X'		
Ist das Produkt frei von Antibiotika?	x JA	NEIN
Wenn <b>NEIN</b> - Angabe von Art, Menge in MG, Methode		0.00



ANLAGE 02 Zertifizierungen

Bei  ${\bf X}$  - 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 <b>BIO Standard</b> 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

**TRANSGOURMET** seafood

ANLAGE 03 Produktfoto / Etikett

## Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons



## Produktfoto



Transgourinet Deutschland GmbH& Co. OHG, An der Packhalle IX, Nr. 11, 27572 Bremerhaven Seite 10 von 16 Spezifikation TGS\_Vers 02/2019