

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am:	07.10.2014	BLACK LABEL	☐	MSC	☐	BIO	☐	NATURLAND	☐
		URSPRUNG	☐	ASC	☐				

Verkehrsbezeichnung	LIMANDES FILET OHNE HAUT 80-120G		
Artikelnummer Lieferant:	82001	Artikelnummer TGS:	738477
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung	LIMANDES		
Warentarifnummer:		Latein.Name:	Microstomus kitt
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	
Name	URKERVISHANDEL G. KOFFEMAN BV		
Adresse	RIEPEL 2, 8321 MR URK NIEDERLANDE		
Kontakt	JACOB POST	Telefon-Nr.	0031 527 690361
E-Mail	jacob@gkoffeman.nl	Fax-Nr.	0031 527 690069

2. Produktherkunft

☒	Gefangen	Fanggebiet:	Nordostatlantik	FAO:	27	ICES:	IV
☐	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
☐	aus Aquakultur	Herkunftsland:					
☒	Fanggerät nach VO 1379/2013:	Schleppnetze					

2a. Nachhaltige Fischerei (MSC & ASC)

Ist das Produkt MSC/ASC zertifiziert?	Ja	☐	Nein	☒
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:				
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.				

2b. Aquakultur

Ist das Produkt Bio zertifiziert?	Ja	☐	Nein	☒
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:				
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.				
Wurden die Fische mit genetisch modifizierten Organismen gefüttert?	Ja	☐	Nein	☒
Wurden die Fische mit Blutmehl oder daraus hergestellten Produkten gefüttert?	Ja	☐	Nein	☒

2c. Naturland

Ist das Produkt Naturland zertifiziert?	Ja	☐	Nein	☒
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:				
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.				

3. Produktbeschreibung

3.1 Produktangaben

☐	nicht ausgenommen (rund)	☒	Filet	☐	tiefenenthäutet
☐	ausgenommen, mit Kopf (amK)	☐	Loins	☒	handfiletiert
☐	ausgenommen, ohne Kopf (aoK)	☐	Steak	☐	küchenfertig
☐	Pinbone in (pbi)	☐	portioniert	☐	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
☐	Pinbone out (pbo)	☐	mit Haut	☐	zubereitungsfertig
☒	praktisch grätenfrei	☒	ohne Haut	☐	genussfertig
☒	unbehandelt (ohne Zusatzstoffe)	☒	roh	☐	geschuppt
☐	aufgetaut (oder aufget. Rohware)	☐	gekocht	☐	

Produktspezifikation

Frisch Fisch

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	1000000	KBE/g	E.coli	100	KBE/g
Enterobacteriaceae	1000	KBE/g	Salmonellen	abwesend	KBE/25g
Hefen	10000	KBE/g	Listeria monocytogenes	abwesend	KBE/25g
Schimmelpilze	10000	KBE/g			

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g) nicht zubereitet

Nährwert Kcal	89,00	Broteinheiten	0,00
Nährwert KJ	373,00	Zuckergehalt	0,00
Fettgehalt	1,00	Natriumgehalt	0,20
Eiweißgehalt	17,00	ges. Fettsäuren	0,70
Kohlenhydratge.	0,00	Alkoholgehalt	0,00

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	glanzend frisch
Geruch	Arteigen
Konsistenz	Fest

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg	☒	3 kg	☐	5 kg	☐	10 kg	☐	20 kg	☐	andere:	kg	
Andere Verpackung:	Art d. Materials:		Blaue Polystyrol LPDE										
Gewicht:	2g	Maße (in cm):		L	48	B	30	H					
Palette ist nicht höher als 212 cm								überschritten		☐	nicht überschritten		☒
☒	mit Eis	☒	tropffreie Styroporbox			vakuum verpackt.		Verbrauchsdatum:					
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
Urk, 7-10-2014	UVH G. KOFFEMAN BV	JACOB MANSVELD	

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am:	20-5-2014	BLACK LABEL	☐	MSC	☐	BIO	☐	NATURLAND	☐
		URSPRUNG	☐	ASC	☐				

Verkehrsbezeichnung	Echte Rotzungenfilet		
Artikelnummer Lieferant:	958	Artikelnummer TGS:	
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung	Echte Rotzungenfilet 80-120 gr.		
Warentarifnummer:		Latein.Name:	Microstomus kitt
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:		772
Name	Visscher Seafood			
Adresse	Industrierondweg 4			
Kontakt	Bennie Buis	Telefon-Nr.	0031(0)527681421	
E-Mail	Bennie@visscherseafood.nl	Fax-Nr.	0031(0)527684648	

2. Produktherkunft

☒	Gefangen	Fanggebiet:	Nord Ost atlantik	FAO:	27	ICES:	IV
☐	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
☐	aus Aquakultur	Herkunftsland:					
☐	Fanggerät nach VO 137/2013:						

2a. Nachhaltige Fischerei (MSC & ASC)

Ist das Produkt MSC/ASC zertifiziert?	Ja ☐	Nein ☒
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.		

2b. Aquakultur

Ist das Produkt Bio zertifiziert?	Ja ☐	Nein ☒
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.		
Wurden die Fische mit genetisch modifizierten Organismen gefüttert?	Ja ☐	Nein ☐
Wurden die Fische mit Blutmehl oder daraus hergestellten Produkten gefüttert?	Ja ☐	Nein ☐

2c. Naturland

Ist das Produkt Naturland zertifiziert?	Ja ☐	Nein ☒
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.		

3. Produktbeschreibung

3.1 Produktangaben

☐	nicht ausgenommen (rund)	☒	Filet	☐	tiefenenthäutet
☐	ausgenommen, mit Kopf (amK)	☐	Loins	☒	handfiletiert
☐	ausgenommen, ohne Kopf (aoK)	☐	Steak	☐	küchenfertig
☐	Pinbone in (pbi)	☐	portioniert	☐	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
☐	Pinbone out (pbo)	☐	mit Haut	☐	zubereitungsfertig
☐	praktisch grätenfrei	☒	ohne Haut	☐	genussfertig
☐	unbehandelt (ohne Zusatzstoffe)	☐	roh	☐	geschuppt
☐	aufgetaut (oder aufget. Rohware)	☐	gekocht	☐	

Produktspezifikation Frisch Fisch

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	<1,000,000	KBE/g	E.coli	<100,00	KBE/g
Enterobacteriaceae	<1,000	KBE/g	Salmonellen	N.A.	KBE/25g
Hefen	<100,000	KBE/g	Listeria monocytogenes	N.A.	KBE/25g
Schimmelpilze	<10,000	KBE/g			

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	373,00,	Broteinheiten	0,00
Nährwert KJ	89,00	Zuckergehalt	0,00
Fettgehalt	1,00	Natriumgehalt	110,00,
Eiweißgehalt	17,00,	ges. Fettsäuren	0,40,
Kohlenhydratege.	0,00	Alkoholgehalt	0,00

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	weiße Filet mit weißen Streifen.
Geruch	Geruch frische fish, feste filet
Konsistenz	

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg ☒	3 kg ☐	5 kg ☐	10 kg ☐	20 kg ☐	andere: _____ kg ☐
Andere Verpackung:	Art d. Materials: _____					
	Maße (in cm): L 40 B 30 H 10					
Palette ist nicht höher als 212 cm				überschritten ☐		nicht überschritten ☒
☒ mit Eis	☐ 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
20.05.20	VISSCHER SEAFOOD B.V.	Harold Brouwer	

Industrieweg 4 – 8321 EA Urk – Holland
Phone 0031527681421 Fax 0031527684518
www.visscherseafood.nl - info@visscherseafood.nl