



- Neulistung**
 Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom

Warengruppe *Bitte ankreuzen ‚X‘

- SB-Fisch Frischfisch Fischfeinkost Eigenmarke *Black Label*
 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 Loin

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)
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

Premium Räucherlachs Loin ohne Haut (Salmo Salar), norwegische Aquakultur, 170g (FIX),
Frisch, ohne Muskeldreieck, vac., Farbe Salmofan 23+, Trockensalzung.
- 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 checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
Naturfilet	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input 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
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
Salzung	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
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
vorgegart	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
in Flüssigkeit	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
Sonstiges	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN

wenn JA - Art des Getreides:

wenn JA - Art des Räucherns:
 Kaltrauch

wenn JA - Art der Salzung :

- Handsalzung
- Kombisalzung
- Injektionssalzung

wenn JA - Anteil der Glasur in %
 wenn JA - Art der Garung

wenn JA - Art der Flüssigkeit
 Aufguss
 Lake
 pflanzliches Öl > Art

- b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte
 -salzen
 -reifen
 -wässern
 -räuchern
 -zuschneiden
 -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‘

- | | | | | |
|---------------------------|--------------------------|-----|-------------------------------------|-------|
| pflanzliches Öl | <input type="checkbox"/> | JA, | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN |
| pflanzliches Fett | <input type="checkbox"/> | JA, | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN |
| <i>ganz gehärtet</i> | <input type="checkbox"/> | | | |
| <i>teilweise gehärtet</i> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Palmfett / Palmöl* | <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

¹Im Rahmen einer Gefahrenanalyse sind auch Kreuz-Kontaminationen mit anderen Erzeugnissen zu prüfen.

	*Bitte ankreuzen „X“	
	*enthalten	*in Spuren enthalten ¹
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse Um welche Getreideart handelt es sich? <i>Weizen / Roggen / Gerste / Hafer / Dinkel / Kamut / Hybridstämme</i>		
Krebstiere und -erzeugnisse		
Sellerie und -erzeugnisse		
Senf und -erzeugnisse		
Sesamfrüchte und -erzeugnisse		
Weichtiere und -erzeugnisse		
Lupine und -erzeugnisse		
Fisch und -erzeugnisse	x	
Erdnuss und -erzeugnisse		
Soja und -erzeugnisse		
Milch und -erzeugnisse		
Schalenfrüchte und -erzeugnisse Um welche Art von Schalenfrüchten handelt es sich? <i>Mandeln / Haselnüsse / Walnüsse / Kaschunüsse / Pecanüsse / Paranüsse / Pistazien / Macadamia- oder Queenslandnüsse</i>		
Eier und -erzeugnisse		
Sulfite (E220-E228) und Schwefeldioxid <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		
Farbstoffe		
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	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	2,6		

Alkohol VOL. %

7. Produktionsdaten

a. Gewichts-/ Mengenangaben

*Bitte ankreuzen ,X'

Gewicht FIX
 Gewicht VARIABLE

	Bruttogewicht in G	Nettogewicht in G	Abtropfgewicht in G
kleinste Verkaufseinheit	234	170	
Gebinde			
Umkarton	1035	850	

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	5 Faltschachteln/ Displaykarton
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	1 Loin /Faltschachtel
Fischeinwaage	in G	170

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.

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
 TGS Art. Nr. 766687 Räucherlachs Loin 170g Natur
 GTIN / EAN: 4040327 766681
 b. Art der Verpackung Material

Verpackungsbestandteil z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung Kunststoff	Entsorgung*
Beutel		5
Lachsbrett	PET//OPP	5
Karton	Karton	8

*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 (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:
 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	120	280	32
Gebinde			
Umkarton	130	282	180

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	4040327766681
Gebinde	
Umkarton	4040327176664
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	12 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	Tage
Verbrauchsdatum	VD	12 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ ab Anlieferung TGS	Tage

h. Format Datumsangabe *Bitte ankreuzen ,X'

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | TT.MM | <input type="checkbox"/> | MM.JJ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | TT.MM.JJ | <input type="checkbox"/> | JJJJ |
| <input type="checkbox"/> | ohne Datierung | | |

Das Produktionsdatum / bei Frischfisch der Packcode muss auf dem Etikett aufgebracht werden. Die Angabe wird wie folgt aufgedruckt JJOTTMM

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

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
 TGS Art. Nr. 766687 Räucherlachs Loin 170g Natur
 GTIN / EAN: 4040327 766681
 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
Salzgehalt	4x/Jahr	2,6	g/100 g	+/-0,4g	

9. Mikrobiologische Kennzahlen

Mindestanforderung ist die Einhaltung entsprechender Richt-/ Warnwerte nach Empfehlungen der DGHM über die Haltbarkeitsdauer.

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl	4x/Jahr	10 ⁶		
Enterobacteriaceae	4x/Jahr	10 ⁴		
Escherichia coli	4x/Jahr	10 ²		
Koagulase-positive Staphylokokken	4x/Jahr	10 ²		
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	4x/Jahr	n.n./25g		
Listeria monocytogenes	4x/Jahr	neg. in 25g	unter 100	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

