

Datum 11.10.2022

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

**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  
Räucherlachsfilet mit Haut, pariert mit Wakame und Wasabi

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)

d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)  
*Salmo salar*

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

e. **Kurzbeschreibung** des Produktes  
*Räucherlachs ungeschnitten mit einer Auflage aus Goma Wakame und Wasabi Paste, mit Haut (Salmo Salar) aus norwegischer Aquakultur, 800-1200g, Frisch, vac. Farbe Salmofan 23+, Trockensalzung, Black Label.*

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 Norwegen

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, pbl)	<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 checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
ohne Haut	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	JA	<input 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: Kaltrauch über Buchenholz
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	<input type="checkbox"/>				

**b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte**

- salzen
- reifen
- wässern
- räuchern
- veredeln und mit Auflage versehen
- 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!

90% LACHS, 6% Goma Wakame (Seealgen gekocht, Mu Err Pilze, Zucker, Geliermittel E406, SESAM, Salz, SOJASAUCE (Wasser, SOJABOHNEN, WEIZEN, Salz, Zucker, Würzmittel, Süßholzextrakt), SESAMOEL, Reissessig, Chili, Farbstoff E102 und E133), 1% Wasabi Paste (Feuchthaltemittel E420, Meerrettich, SOJABOHNENOEL, Salz, Maisstärke, Wasser, Wasabipulver Japonica, SENFKORNÖL, Antioxidationsmittel E330, Verdickungsmittel E415, Kurkumapulver, Farbstoff E102 und E133), Zucker, Speisesalz, Gewürze, Rauch.

- |                                     |   |                      |
|-------------------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/>            | kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken                 | *Bitte ankreuzen ,X' |
| <input checked="" type="checkbox"/> | kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | *Bitte ankreuzen ,X' |
| <input type="checkbox"/>            | keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe                  | *Bitte ankreuzen ,X' |

Deklarationspflichtige Zutaten ,im losen Verkauf' laut LMIV und Zusatzstoff-ZulassungsVO

Klassenname	E-Nummer	Bezeichnung
Geliermittel	E 406	Agar- Agar
Feuchthaltemittel	E 420	Sorbit
Antioxydationsmittel	E 330	Citronensäure
Verdickungsmittel	E 415	Xanthan
Farbstoff	E 102	Tartrazin
Farbstoff	E 133	Brilliantblau FCF

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 checked="" type="checkbox"/> JA, <input type="checkbox"/> NEIN | Sesamöl, Sojabohnenöl, Senfkornöl                         |
| <b>pflanzliches Fett ganz gehärtet</b> | <input type="checkbox"/> JA, <input checked="" type="checkbox"/> NEIN |   |
| <b>teilweise gehärtet</b>              | <input type="checkbox"/> JA, <input type="checkbox"/> NEIN            |   |
| <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>	X	
<b>Krebstiere</b> und -erzeugnisse		
<b>Sellerie</b> und -erzeugnisse		
<b>Senf</b> und -erzeugnisse		
<b>Sesamsamen</b> und -erzeugnisse	X	
<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	X	
<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 / Sulfit (E220 – E228)</b> (Konzentration >10mg/kg oder 10mg/L, als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> )		
<b>Alkohol</b>		
<b>Farbstoffe</b>	X	
<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			

**Zubereitungsempfehlung:**

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

\*Bitte ankreuzen ‚X‘

berechnet  analysiert → Datum der Analyse

Brennwert	KJ	843		
Brennwert	Kcal	202		
Fett	G	13	davon gesättigte Fettsäuren	1,7
Kohlenhydrate	G	1,7	davon Zucker	1,5
Eiweiß	G	19		
Salz	G	2,4		

Alkohol VOL. %

**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	908-1308	800-1200	
Gebinde			
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton		1 Seite
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel		
Fischeinwaage	in G		800-1200

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	600	250	55
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	177
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	8
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	32
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	4

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	2882249 +Gewicht
Gebinde	

Umkarton  
 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	13 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD		Tage
Verbrauchsdatum	VD		12 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	ab Anlieferung TGS	12 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	TGS → Kunde	

h. Format Datumsangabe \*Bitte ankreuzen ,X'

- TT.MM                       MM.JJ
- TT.MM.JJ                     JJJJ
- ohne Datierung

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

\*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 <sup>6</sup>		
Enterobacteriaceae	4x/Jahr	10 <sup>4</sup>		
Escherichia coli	4x/Jahr	10 <sup>3</sup>		
Koagulase-positive Staphylokokken	4x/Jahr	10 <sup>2</sup>		
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

CSPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011  
TGS ArtNr 822498 RAU.LACHS UNG. WAKAME 0,8-1,2kg BLACK LABEL  
GTIN/EAN: 2882249 +Gewicht  
ANLAGE 03 *Produktfoto / Etikett*



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

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons

<p>hier einzufügendes Etikett, siehe: 822498_Etikett_RL ung_20221010_154655</p>	
---	--

Produktfoto

--