

Neulistung
 Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom 00.00.0000

Warengruppe *Bitte ankreuzen ,X'

SB-Fisch Frischfisch Fischfeinkost Eigenmarke Rohware
 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 bis +7°C

c. **Verkehrsbezeichnung** im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014
Makrelenfilethappen Natur, heißgeräuchert

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)

d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)
Scomber scombrus

d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
Makrele

e. **Kurzbeschreibung** des Produktes
Makrelenfilet-Happen, mit Haut, heißgeräuchert, 500 g MAP-Schale, aufgetaut

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 27
- ICES IVa

b. **Fanggerätekategorie**

Wadennetze Kiemennetze & vergleichbare Netze
 Schleppnetze Umschließungs- & Hebenetze
 Reusen & Fallen Haken & Langleinen
 Dredgen

c. **Ursprungsland** der wertgebenden Zutat GB

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 type="checkbox"/>	JA	<input checked="" 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 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: Heißrauch
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 checked="" type="checkbox"/>	JA	<input 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
 Makrelenfilet wird in Portionen geschnitten. Diese werden in Salzlake getaucht und anschließend bei mindestens +60 °C heißgeräuchert.

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!

Zutaten: MAKRELE, Salz, Buchen- und Erlenholzrauch

Kann Spuren von SELLERIE, SENF und SESAM enthalten.

- | | | |
|-------------------------------------|---|----------------------|
| <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**
- pflanzliches Fett**
- ganz gehärtet*
- teilweise gehärtet*
- Palmfett / Palmöl***

- | | | | |
|--------------------------|-----|-------------------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | JA, | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN |
| <input type="checkbox"/> | JA, | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN |
| <input type="checkbox"/> | | | |
| <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			X
Senf und -erzeugnisse			X
Sesamsamen und -erzeugnisse			X
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			
Schwefeldioxid / Sulfit (E220 – E228) (Konzentration >10mg/kg oder 10mg/L, als insgesamt vorhandenes SO ₂)			
Alkohol			
Farbstoffe			
Sorbinsäure / Sorbate	E200-E203		
Benzoessäure / Benzoate	E210-E213		
Citronensäure / Citronate	E330-E333		
Phosphorsäure / Phosphate	E338-E341		
Glutaminsäure/ Glutamate	E620-E625		
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. 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	926		
Brennwert	Kcal	223		
Fett	G	15	davon gesättigte Fettsäuren	3,0
Kohlenhydrate	G	<0,5	davon Zucker	<0,5
Eiweiß	G	21		
Salz	G	1,7		

Alkohol VOL. %

7. Produktionsdaten

a. Gewichts-/ Mengenangaben

*Bitte ankreuzen ‚X‘

Gewicht FIX Gewicht VARIABEL

Frischfisch-Gewicht *Netto* bei Anlieferung TGS G

	Bruttogewicht <i>in G</i>	Nettogewicht <i>in G</i>	Abtropfgewicht <i>in G</i>
kleinste Verkaufseinheit Gebinde	530	500	
Umkarton			

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	14-16 Stück à ca. 30-35 g je Schale
Fischeinwaage	<i>in G</i>	500

b. Art der Verpackung *Material*

Verpackungsbestandteil <i>z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel</i>	Material <i>möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung</i>	Entsorgung*
MAP-Schale	PP-Homopolymer	6
Folie	BOPET/Adh/PP-PA-EVOH-PP	6
Technisches Etikett	PE	6
Umkarton	Vollpappe/PE	6

*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: N_2 , CO_2
 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	282	182	45
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	4260038697214
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	
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	Tage
Verbrauchsdatum	VD	nach dem Auftauen 14 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	ab Anlieferung TGS
garantierte Restlaufzeit	RLZ	TGS → Kunde 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 L JJJTT

Wo sind MHD und Produktionsdatum / Packcode auf der Verpackung aufgebracht?
MHD auf dem technischen Etikett; Produktionsdatum/ Packcode auf der Verpackungsseite bzw. Siegelfolie

*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

9. Mikrobiologische Kennzahlen

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

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl	1x pro Jahr	<1x10 ⁶		
Enterobacteriaceae	1x pro Jahr	<1x10 ⁴	<10 ⁵	
Escherichia coli	1x pro Jahr	<10 ¹	<10 ²	
Koagulase-positive Staphylokokken	1x pro Jahr	<10 ²	<10 ³	
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien				
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	1x pro Jahr	n.n. in 25g		
Listeria monocytogenes	1x pro Jahr	n.n. in 25g	Max. 100 KBE/g Ende MHD	
Hefen	1x pro Jahr	<1x10 ⁶		
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

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
 TGS ArtNr: 953640 Makrelenhappen Natur 500g
 GTIN/EAN: 4260038697214
 ANLAGE 03 Produktfoto / Etikett

14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons

<p>Neue Meinerl Räucherfleisch GmbH & Co. KG Fuldaergrund 1b, 18225 Kühlungsborn</p> <p>Makrelenfilethappen Natur</p> <p>Art. - Nr. 953640 Aufgetaut. Makrelenfilet-Happen, mit Haut, heißgeräuchert</p> <p>Makrele (Scomber scombrus) gefangen im Nordostatlantik FAO 27/ II Norwegische See, Linschließungs- und Hebenetze</p> <p>Zutaten: MAKRELE, Salz, Buchen- und Erlenholzrauch</p> <p>Kann Spuren von SELLERIE, SENF und SESAM enthalten.</p> <p>Aufgetaut. Nicht wieder einfrieren. Lagerung bei +2°C bis +7°C. Nach dem Öffnen inner- halb von 2 Tagen und längstens zu verbrauchen bis: siehe Zusatzetikett</p> <p><small>Euroschnittliche Nährwerte pro 100 g:</small></p> <table border="1"> <tr><td>Energie:</td><td>926 kJ / 223 kcal</td></tr> <tr><td>Fett:</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>davon gesättigte</td><td></td></tr> <tr><td>Fettsäuren:</td><td>3,8 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate:</td><td>< 0,5 g</td></tr> <tr><td>davon Zucker:</td><td>< 0,5 g</td></tr> <tr><td>Eiweiß:</td><td>21 g</td></tr> <tr><td>Salz:</td><td>1,7 g</td></tr> </table>	Energie:	926 kJ / 223 kcal	Fett:	15 g	davon gesättigte		Fettsäuren:	3,8 g	Kohlenhydrate:	< 0,5 g	davon Zucker:	< 0,5 g	Eiweiß:	21 g	Salz:	1,7 g	<div style="text-align: center;">  <p>0,500kg</p>  <p>4 260038 697214</p> </div>
Energie:	926 kJ / 223 kcal																
Fett:	15 g																
davon gesättigte																	
Fettsäuren:	3,8 g																
Kohlenhydrate:	< 0,5 g																
davon Zucker:	< 0,5 g																
Eiweiß:	21 g																
Salz:	1,7 g																

Produktfoto

