



1. Produktbezeichnung	Zanderfilet 800 g +																											
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>stizostedion lucioperca</i>																											
1.2 Statistische Warennummer	03048910																											
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Fischfilet mit Haut, geschuppt, PBO, IQF, glasiert, tiefgefroren																											
2. Ursprung	Kasachstan, Balchaschsee und andere Binnengewässer																											
2.1 produziert in	Niederlande																											
2.2 Fangart	Kiemennetze oder vergleichbare Netze																											
3. Sensorik	Fischfiletstück mit Haut																											
3.1 Aussehen	weißes Fischfleisch, graue Haut, typische Maserung																											
3.2 Farbe	arttypisch frisch und klar																											
3.3 Geruch	nach dem Auftauen fest und federnd																											
3.4 Konsistenz	arttypisch, mild neutral, kein Fremdgeschmack																											
3.5 Geschmack																												
4. Deklaration	Auf Kartonetikett laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz																											
4.1 GTIN	Einzelpackung -/-	Umkarton 4012505852806	Eigenmarke 																									
4.2 Siegel	-/-																											
5. Genusstauglichkeit	Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere des Lebensmittel- und Futtermittelrechts																											
5.1 Mikrobiologische Werte	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert (KbE/g)</th> <th>Warnwert (KbE/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe mesophile Koloniezahl</td> <td>1x10⁶</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10⁴</td> <td>1x10⁵</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>1x10¹</td> <td>1x10²</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10⁶</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>---</td> <td>n.n. in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i>(b)</td> <td>---</td> <td>1x10²</td> </tr> </tbody> </table>					Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁶	---	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵	<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²	Pseudomonaden	1x10 ⁶	---	Koagulase-positive Staphylokokken	---	---	<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 ²
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																										
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁶	---																										
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵																										
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²																										
Pseudomonaden	1x10 ⁶	---																										
Koagulase-positive Staphylokokken	---	---																										
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g																										
<i>Listeria monocytogenes</i> (b)	---	1x10 ²																										
5.2 Hinweise	Nicht für den Rohverzehr geeignet. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.																											
6. Verpackung	Produktverpackung PEHD-Beutel	Transportverpackung Karton																										
6.1 Unbedenklichkeit	Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.																											
7. Gewicht	Stückgewicht 800 g +	Nettofüllmenge 9 kg / 8 kg	Kartongewicht 10 kg / 10 kg	Palettenfaktor 70																								
7.1 Glasur in %	10 / 20																											
8. Lagertemperatur	-18°C																											
8.1 Transporttemperatur	-18°C																											

9. Mindesthaltbarkeit Haltbarkeit ab Prod. 24 Monate Restlaufzeit ab Anlieferung 12 Monate

10. Los-Nummer Auf Kartonetikett angegeben.

11. Veterinärkontrollnummern Auf Kartonetikett angegeben.

12. Zutaten **Zanderfilet**

13. Gentechnik-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass das o.g. Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel kennzeichnungspflichtig ist. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO Lebens- u. Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

14. Allergene Inhaltsstoffe

Allergene Inhaltsstoffe	enthalten	nicht enthalten	Spuren
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (Nüsse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g		kJ		kcal
Fett		g		
-davon gesättigte Fettsäuren		g		
Kohlenhydrate		g		
-davon Zucker		g		
Eiweiß		g		
Salz		g		

Name : Michael Werhahn

Stempel

Datum : 11.02.2019

Funktion : Qualitätsmanagement

Unterschrift : 

H.-P. Klughardt GmbH
 Treitaustrasse 22
 D-21107 Hamburg
 Tel. 040 - 411 107 - 0
 Fax. 040 - 411 107-99