Artikel Nummer 60811 GTIN 4045395628114	ARTIKEL - DATENBLATT								
Produkt Bezeichnung	Frutti di Mare 10x1kg, Laschori								
Produkt Name		Meeresfrüchtemischung							
Lateinische Bezeichnung der Spezie	Octopus sp	Octopus spp., Paphia undulata, Loligo spp. Litopenaeus vannamei							
Marke	LASCH X	LASCHORI X							
Zertifizierung	MSC	ASC	BIO	QS	GIG.A.P.	Ohne			
		PRODU	IKTION						
		PRODU	IKTION		1				
Produzent	Marana Coofa								
	ivarong Searo	od Compai	ny Ltd						
Zertifizierung	IFS	od Compai	ISO 9001	ISO22000	ISO 14000	GlobalG.A.P.			
				ISO22000	ISO 14000	GlobalG.A.P.			
Zertifizierung Zertifikat Nummer				ISO22000	ISO 14000	GlobalG.A.P.			
Zertifizierung Zertifikat Nummer Ursprungsland	IFS	BRC	ISO 9001		ISO 14000	GlobalG.A.P.			
Zertifizierung	IFS Thailand	BRC Seatakit R	D. T.Nadee A	.Muang	ISO 14000	GlobalG.A.P.			
Zertifizierung Zertifikat Nummer Ursprungsland Produktionsstätte	Thailand 5/4-6 Moo 4 ,	BRC Seatakit R	D. T.Nadee A	.Muang r Ozean	ISO 14000	GlobalG.A.P.			

	PRO	ODUKTA	ANGABE	N		
	1100	J D O K I A	MITOADL			
Verkehrsbezeichnung	Frutti di Mare	/ Meeresfri	üchtemischu	ıng		
		l				
Stückgröße						
]				
Glasur %	20					
Zolltarif Nummer / TARIC	0307591000					
Zollsatz Präferenz in %	mit	2.80%		ohne		
IntrastatNummer						
	Pr	oduktions	smethode:			
Seefisch ("gefangen in")	Fisch aus Seen,		Fisch aus Zuchtanlagen			
X	Flüssen, oder Bächen ("aus		("aus	X		
	Binnenfischerei")		Aquakultur")			
						1
Nille and Decelorations (5						
Nähere Beschreibung (z.Bsp. Grundschleppnetz, pelagisches						
Schlepp-netz, Langleine,						
Treibnetz, Baumkurre):	Haken und La	ngleinen, R	Reusen, Schl	eppnetze, Ste	ellnetze	
						•
Mindest-	4.7/*	/	** =			
Mindest- haltbarkeit Kühlschranl	к: 1 Таg / *-Fac	h: 2- Tage /	**-Fach: 14	Tage / *** si	iehe MHD	
haltbarkeit		h: 2-Tage /	**-Fach: 14	Tage / *** si	iehe MHD	
l Kühlschranl			**-Fach: 14		iehe MHD	
haltbarkeit Kühlschranl Mindesthaltbarkeit ab Prod		24 Monate	nach Produ		iehe MHD	
haltbarkeit			nach Produ		iehe MHD	
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit	luktion	24 Monate	nach Produ	ıktion	iehe MHD	
haltbarkeit Kühlschranl Mindesthaltbarkeit ab Prod	luktion	24 Monate	nach Produ		iehe MHD	
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit	luktion	24 Monate	nach Produ	ıktion	iehe MHD	
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung Tracking Code (Los-,Art,Teich- u	en I.Prod.Datum)	24 Monate	nach Produ	ıktion	iehe MHD	
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung	en I.Prod.Datum)	24 Monate	nach Produ	ıktion	iehe MHD	
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung Tracking Code (Los-,Art,Teich- u	en Prod.Datum)	24 Monate	nach Produ	ıktion	iehe MHD	
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung Tracking Code (Los-,Art,Teich- u	en Prod.Datum)	24 Monate	nach Produ	ıktion	iehe MHD	
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung Tracking Code (Los-,Art,Teich- u Google Maps Area Koordina Chargen- / Loskennzeichung	en a.Prod.Datum) aten g (Format):	24 Monate	nach Produ	estens -18°C		% Antail
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung Tracking Code (Los-,Art,Teich- u Google Maps Area Koordina Chargen- / Loskennzeichung	en aten g (Format): utatenliste	24 Monate	nach Produ	ıktion		% Anteil
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung Tracking Code (Los-,Art,Teich- u Google Maps Area Koordina Chargen- / Loskennzeichung Z	en aten (Format): utatenliste abyoktopus	24 Monate	bei minde	estens -18°C		35
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung Tracking Code (Los-,Art,Teich- u Google Maps Area Koordina Chargen- / Loskennzeichung Z Bi Fleisch von der g	en aten (Format): utatenliste abyoktopus	24 Monate siehe MHD	bei minde	estens -18°C		
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung Tracking Code (Los-,Art,Teich- u Google Maps Area Koordina Chargen- / Loskennzeichung Z Bi Fleisch von der g Tinte	en aten utatenliste abyoktopus gewellten Tepp	24 Monate siehe MHD	bei minde	estens -18°C		35 30
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung Tracking Code (Los-,Art,Teich- u Google Maps Area Koordina Chargen- / Loskennzeichung Z Bi Fleisch von der g Tinte	en aten g (Format): utatenliste abyoktopus gewellten Teppenfischstreifen Garnelen Wasser	24 Monate siehe MHD	bei minde	estens -18°C		35 30 25
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung Tracking Code (Los-,Art,Teich- u Google Maps Area Koordina Chargen- / Loskennzeichung Z Bi Fleisch von der g Tinte	en aten (Format): utatenliste abyoktopus gewellten Tepp enfischstreifen Garnelen Wasser Salz	24 Monate siehe MHD	bei minde	estens -18°C	E- Nummer	35 30 25 10
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung Tracking Code (Los-,Art,Teich- u Google Maps Area Koordina Chargen- / Loskennzeichung Z Bi Fleisch von der g Tinte	en a.Prod.Datum) aten g (Format): utatenliste abyoktopus gewellten Teppenfischstreifen Garnelen Wasser Salz lator:Natriumo	24 Monate siehe MHD	bei minde	estens -18°C	E- Nummer	35 30 25 10
Mindesthaltbarkeit ab Prod Garantierte Restlaufzeit Transport-/Lagerbedingung Tracking Code (Los-,Art,Teich- u Google Maps Area Koordina Chargen- / Loskennzeichung Z Bi Fleisch von der g Tinte	en aten g (Format): utatenliste abyoktopus gewellten Tepp enfischstreifen Garnelen Wasser Salz lator:Natriumo	24 Monate siehe MHD siehe MHD sichmusche	bei minde	estens -18°C	E- Nummer	35 30 25 10

Kennzeichnungs-Nein Phosphat Ja Х pflichtige Ja Nein Citrate Zusatzstoffe Χ gemäß VO (EG) MTR 79 Ja Nein 1333/2008 (ab 6/13) (auch zur Andere Behandlung der Zutaten Rohware): Beschreibung der Behandlungsart und -dauer [min] der Rohware mit den o.g. Zusatzstoffen: Besondere Kennzeichnung nötig (z. B. Warnhinweis bei Buttermakrele gemäß VO (EG) Nr. 853/2004)): Ionisierende Strahlung: Das Produkt oder seine Zutaten werden mit ionisierenden Strahlen behandelt Ja Nein Nanotechnologie: Bei der Herstellung, Behandlung, be- und Verarbeitung des Erzeugnisses und seiner Verpackung wird Nanotechnologie angewandt. Nein Ja Metalldetektor **Produktionsstufe:** Röngtengerät (Rohware, Endprodukt etc.) Sieb Endprodukt andere **Bemerkung** Sensorik Aussehen Meeresfrüchtemischung bestehend aus Tintenfischbestandteilen, Garnelen und Geschmack Geruch arttypisch ohne Abweichungen Konsistenz fest-elastisch

Verzehrfertig

Fertigungsgrad

Vorgegart Durchgegart

Allergene	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide u Erzeugnisse:		х	
Krebstiere und Krebstier Erzeugnisse:	х		
Eier und Eier Erzeugnisse:		х	
Fisch und Fisch Erzeugnisse:		х	
Erdnüsse und Erdnuss Erzeugnisse:		х	
Soja und Erzeugnisse:		х	
Milch und Milch Erzeugnisse inkl. Lactose:		х	
Schalenfrüchte und Erzeugnisse:		х	
Sellerie und Sellerie Erzeugnisse:		х	
Senf und Senf Erzeugnisse:		х	
Sesamsamen und Sesam Erzeugnisse:		х	
Lupinen und Lupinen Erzeugnisse:		х	
Weichtiere Erzeugnisse:	x		
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mq/kg:		х	

ΔIRA - Liste

ALBA - Lis	ste						
				Rezept	Rezept mit	-	Un- bekannt
LEDA Code	GS1 Code	Allergen		ohne (Z)	(M)	ohne (K)	(O)
		Rechtliche All	ergene				
1.1	UW	Weizen					
1.2	NR	Roggen					
1.3	GB	Gerste					
1.4	GO	Hafer					
1.5	GS	Dinkel					
1.6	GK	Kamut					
1	AW	Gluten					
2.0	AC	Krebstriere		х			
3.0	AE	Ei					
4.0	AF	Fische					
5.0	AP	Erdnüsse					
6.0	AY	Soja					
7.0	AM	Milch					
8.1	SA	Mandeln					
8.2	SH	Haselnüsse					
8.3	SW	Walnüsse					
8.4	SC	Cashewnüsse	1				
8.5	SP	Pekannüsse					
8.6	SR	Paranüsse					
8.7	ST	Pistazien					
		Macadamiani					
8.8	SM	Queenslandn					
8	An	Nüsse (Schalen	früchte)				
9.0	BC	Sellerie					
10.0	BM	Senf					
11.0	AS	Sesamsamen	runu				
		Sulfite (E220-E2 Konzentration als 10 mg/kg of	von mehr				
12.0	AU	mg/l, ausgedrü	ickt als SO2				
13.0	NL	Lupinen					
14.0	UM	Weichtiere		х			
		Zusätzliche Al	llergene				
20.0	ML	Laktose					
21.0	NC	Kakao					
22.0	MG	Glutamat (E62	20-E625)				
23.0	MK	Huhn					
24.0	NK	Koriander					
25.0	NM	Mais					
26.0	NP	Hülsenfrüchte	e				
27.0	MC	Rindfleisch					
28.0	MP	Schweinefleis	ch				
29.0	NW	Karotten					

Kennzeichnungspflich						
Der Artikel ist frei von Keni	• .	•	O's entspred	ch-end der		
Eu-Verordnung 1829/2003	und 1830/2003	3.				
Martin and Park and Table 2015	.1				ſ	
Wir bestätigen den o. a. Pu Zutreffendes bitte ankreuze						Ш
Zutrenendes bitte ankreuze	.11					
Die mikrobiologischen Richt- ı	and Warnwerte	der DGHM w	erden eingeh	alten.		
http://www.dghm.org/linke			_		m 325)	
la l	7	Nein	J ,	<u> </u>		
	_	Bitte reiche	n Sie Ihre Rich	nt- und Warnw	verte ein.	
		Richtwe	rte KbE/g		Grenzv	vert KbE/g
Aerobe mesophile Gesamt	keimzahl:	8,2x10^4				
Coliforme Keime:						
lefen:						
Schimmel:						
. Coli:		<10				
Staphylokokken						
Interobacteriaceae:		1,4x10^2				
almonellen						
isterien		<10				
Pseudomaten		5,8x10^2				
oH-Wert			7.78			
\W-Wert						
ΝÄ	HRWERTE	- ANI FI	TUNGEN	I - RF7FP	TF	
147		/ (1466)	TONGEN		-	
Durchschnittliche Nährwer	te ner 100g					
our criscillitetiche i vani wer	te per 100g					
Brennwert	239	kJ				
	57	kcal				
ett	1.3	g				
davon ges. Fettsäuren		g				
Kohlenhydrate	0.1	g				
davon Zucker		g				
Eiweiß	11.5	g				
Salz		g				
*Nährwerte beziehen sich	auf aufgetaute	Artikel				
Ausschließlich für Eigenma	rken - Artikel:	Vereinbar	ung zum Nac	hweis der Ti	erart	
Bei einer Artikelneuanstellung oder L	ieferantenwechsel h	at der Lieferant	einen aktuellen	Tierartentest zun	n Nachweis der	deklarierten Snezies
zu übermitteln. Dieser Test ist unaufg						dekidiferten spezies
Stallt day Liefarant diago Informati	on night zum Maufür	ng hohält eist D	ADI / LENIZ	o Rostande	los Artikala	rüfan Dia
Stellt der Lieferant diese Information Untersuchungskosten werden in dies		_			· ·	
3.00						
Bei einem von der vorliegenden S	pezifikation abwe	ichenden Befu	and wird der ob	en genannte St	ichprobenumf	ang durch RARI /
LENK erhöht						,
Untersuchungsbefund liegt der Spezif	ikation hei	Ja			Nein	
omersachungsberung negt der spezii	induction beli	Ju			ITCIII	
	Entnehmen Sie	die gowiine	chte Anzahl	om Produkt o	ıs dom	
A. francisco de la la	Beutel und lege	_				
Auftau-anleitung	Schnell-Auftau					
	Minuton in Wa	_		·	03. 20	
	Unsere Rezep	tideen im I	nternet:			
	Kommen Sie			e und lassen	Sie sich	
Rezept	von unseren					
	www.rari.de		W	ww.topsea.d	<u>e</u>	

PRIMÄR - VERPACKUNG (VE) Einhaltung der Bestimmungen der VO (EG) 10/2011

Verpackung	Beutel	Falt- Schachtel	Karton	Bulk	a	ndere
Nh of - ala	Х					
Number of colours						
Folienaufbau	PA/PE	OPA/PP	PETP/PE/E VOH/PE	A-PET/PE	PS/EVOH/ PE	PP/EVO/PP
Reiterkarte						
	1		1			
Verpackung	Tara Gewio	cht in g/je \	Verpackung	Wandstä	irke μm	
Reiterkarte	Gewid	ht in g / je	Reiter	Stärk	е µт	
Abfüllgewicht in Gramm 1000		Glasur in % 20%]	Abtrofgewich		
Stück je Verpackung:						
Maße Verpackung in mm		Höhe 60	Länge 350	Breite 220		
Etike	tt entspricht d E	en Vorgab EU-Vo. Nr. 1		mittel-Inform	mationsvero	ordnung
Ja x		Nein				
SEKUNI	DÄR VERP	ACKUN	G (UMKA	ARTON (C	COLIS))	
	Bedruckter U	Imkarton?		Farben	Anzahl	
			1	,	T	
Maße Umkarton in mm	200			nge 25		310
Karton	Tara Gev	vicht in g /	je Karton	Wan	dstärke μm	/ Welle
Anzahl Verpackungen im Ur	nkarton (Colis)		1	.0		
EURO - Palette		HI - Palette			Industrie Palette	
Palettenmaß gepackt]	Ja]	Nein		
Anzahl Colis / Lage						
Anzahl Colis / Palette						
Paletten Höhe in cm (inkl.	Holz 15 cm)		Palette	n Maße (B x 1	Γ) in cm	
Verpackung (Primär) EAN			5608116			
Umkarton (Sekundär) EAN		404539	5628114			
Paletten EAN						

Die Informationen stammen von unseren Lieferanten bzw. den Herstellern der Artikel. Bei Abweichungen, z.B. wegen Rezepturänderungen oder Wechsel des Lieferanten, gilt das Etikett auf der Ware.

PACKSHOT

Ort / Datum	Erstelt durch:	Unterschrift	
Hamburg, 11.09.2014	Rari Food International GmbH	elektonisch erstellt , Unterschrift gültig	ohne