

Produktspezifikation

Produktname: Emder Garnelen Bombay (3kg)
Artikelnummer: 330003
EAN-13/GTIN: 4004993300037

Verkehrsbezeichnung: Garnelen in mildem Curry-Dressing
Lat. Name d. Fisches: Litopenaeus vannamei
Fanggebiet: aus Aquakultur in Honduras

Hersteller

Firmenname: Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes- und Feinkostmanufaktur KG
Adresse: Am Eisenbahndock 9-13; 26725 Emden
Telefon: 04921 / 9789-0
Fax: 04921 / 9789-11
EG-Nr.: DE-NI 10955 EG
MSC-Nr.: MSC-C-50358

Produktbeschreibung

Beschreibung: Garnelen in einem gelben Curry-Sahne-Dressing mit Kokosraspeln und Mohn verfeinert
Darreichungsform: verpackt in Plastikschale, in Curry-Sahne-Dressing eingelegt, nach dem Abtropfen verzehrfähig
MSC-Zertifiziert: Nein

Sensorisch Beschreibung

Aussehen weißliche Garnelen mit orangener Maserung, gekocht, geschält in einem kräftig gelb-leicht orange farbenen Dressing mit sichtbaren Kokosnussraspeln- und Gewürzanteilen, sauber verarbeitet
Geruch aromatisch nach Curry und Kokosnuss, sahnig, rein
Geschmack mild salzig, süsslich, mild säuerlich, würzig, deutlich nach Curry und Kokosnuss, mild nach gekochten Garnelen
Konsistenz Garnelen: zart; Dressing: dickflüssig, homogen

Zutatendeklaration

Zutaten: **Garnelen** (50%), Rapsöl, Kokosnuss, **Sahne**, Kokosnusssaft, Zucker, Wasser, **Eigelb**, Branntweinessig, Tomatenmark, Dextrose, Curry (1%), Mohn, Salz, **Senfsaat**, Rote-Bete-Saft, Aroma, Gewürze, Konservierungsmittel: Natriumbenzoat; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Stabilisatoren: Carrageen; Säureregulator: Citronensäure;

Änderungsdatum: 08.05.2017	Version: 2.0	Prüfung / Freigabe: durch 27.12.22: Klaas Müller
-------------------------------	-----------------	---

Allergenkennzeichnung (Ja = enthalten, Nein = nicht enthalten, S=Spuren vorhanden)

	Nein	ja
1. Glutenhaltiges Getreide	X	
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X
8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
12. Schwefeldioxid und Sulphite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind)	X	
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	

GMO Hinweis

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch modifizierten Organismen, die gemäß VO (EG) 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind.

Lagerbedingungen: bei +2°C bis +7°C

Haltbarkeit 14 Tage

Nährwerte:

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert: 763 kJ / 183 kcal

Fett: 11,2g

-davon ges. Fettsäuren: 1,9g

Kohlenhydrate: 7,6g

-davon Zucker: 7,6g

Eiweiß: 12,9g

Salz: 1,5g

Chemische Analysen

Salzgehalt: Min. 1,0 g/100g (max. 3,5g/100g)

Histamin Max. 50 mg/kg

pH-Wert <6,5 (max. 6,9)

Fettgehalt Min. 10%

Änderungsdatum: 08.05.2017	Version: 2.0	Prüfung / Freigabe: durch 27.12.22: Klaas Müller
-------------------------------	-----------------	---

Mikrobiologische Merkmale (Werte zu Beginn der Haltbarkeitszeit)

Gesamtkeimzahl	<10.000 KbE/g	Hefen	<1.000 KbE/g
Enterobacteriaceae	< 1.000 KbE/g	Salmonellen	neg. in 25g
E.Coli	<10 KbE/g	Listerien qual.	neg. in 25g
Staph. aureus	<100 KbE/g	Listerien quan.	<10 KbE/g
Schimmelpilze	<100 KbE/g	Lactobacillen	<10.000 KbE/g

Verpackung

Das Produkt sowie die Verpackung entsprechen den Lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie der Europäischen Union in der derzeit geltenden Fassung.

Verpackungsart:	PP/PE-Eimer
Nettogewicht:	3000g
Bruttogewicht:	ca. 3.300g
Garneleneinwaage:	1500g

Abmessungen

Umverpackung (LxBxH):	225 mm
Innenverpackung:	116 mm

Packmaß

Palettenfaktor:	126 Eimer/EPAL
Lagenobjektfaktor:	7 Lagen/EPAL
Lagenfaktor:	18 Eimer/Lage

Änderungsdatum: 08.05.2017	Version: 2.0	Prüfung / Freigabe: durch 27.12.22: Klaas Müller
-------------------------------	-----------------	---