

Produktspezifikation

Produktname: Emder Bärlauchmatjesfilets (45-50 Stück)
Artikelnummer: 560050
EAN-13/GTIN: 4004995600500

Verkehrsbezeichnung: als Filet gereifte Matjesfilets mit Bärlauch in Rapsöl eingelegt
Lat. Name d. Fisches: Clupea Harengus
Fanggebiet: gefangen in der Nordsee FAO-Nr. 27, IVa & IVb
Fangmethode: Schlepp-, Umschließungs- und Hebenetze

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: als Filet gereifte, mild gesalzene, zarte Matjesfilets in hellem, gelblichem Speiseöl mit Bärlauch
Darreichungsform: verpackt in Plastikeimer, in Rapsöl mit Bärlauch eingelegt, nach dem Abtropfen verzehrfähig
MSC-Zertifiziert: Nein

Sensorisch Beschreibung

Aussehen sauber enthäutete Filets mit typischen Silberglanz in Rapsöl mit Bärlauch eingelegt
Geruch typisch matjesartig, nach Bärlauch
Geschmack typisch, matjesartig, rein, nach Bärlauch
Konsistenz zart, artspezifisch

Zutatendeklaration

- Als Filet gereift -

Zutaten: **Matjesfilets 80% (Heringsfilets, Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumnitrat; Zucker, Säuerungsmittel: Milch-, Äpfel-, Citronen-, Weinsäure; Hefeextrakt, färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Saft; Dextrose, Rapsöl, Gewürze, Aroma), Rapsöl, Bärlauch 1%.**

Änderungsdatum: 08.05.2017	Version: 2.0	Prüfung / Freigabe: durch xx.xx.xxxx: yyyyyy
-------------------------------	-----------------	---

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

	Nein	ja
1. Glutenthaltiges 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 28 Tage

Nährwerte:

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert: 893 kJ / 216 kcal

Fett: 19g

-davon ges. Fettsäuren: 2,5g

Kohlenhydrate: 0,2g

-davon Zucker: 0,2g

Eiweiß: 11g

Salz: 3,1g

Chemische Analysen

Salzgehalt: Min. 2,5 g/100g (max. 5,5g/100g)

Histamin Max. 50 mg/kg

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

Fettgehalt Min. 12%

Änderungsdatum: 08.05.2017	Version: 2.0	Prüfung / Freigabe: durch xx.xx.xxxx: yyyyyy
-------------------------------	-----------------	---

Mikrobiologische Merkmale (Werte zu Beginn der Haltbarkeitszeit)

Gesamtkeimzahl	<100.000 KbE/g	Hefen	<10.000 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	<100.000 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:	2800g
Bruttogewicht:	ca. 3000g
Fischeinwaage:	2250g
Sortierung:	ca. 45-50 Filets pro Eimer

Abmessungen	
Durchmesser:	225 mm
Höhe:	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 xx.xx.xxxx: yyyyyy
-------------------------------	-----------------	---