



Isola Fish B.V. - Postbus 179 - 8320 AD Urk
T +31 527 685 043 F. +31 527 681 627
E-mail isola@isolafish.nl



Seite 1 van 3

Datum: 09-12-2014

TK PAZIFISCHE SCHOLLEN-DOPPELFILETS, NATUR, GLASIERT „PICKOSTA“

ARTIKEL NUMMER

Artikel Nr.: 61325

Artikel Nr. GAFA TEAM (Marke Pickosta): 43143

PRODUKT BESCHREIBUNG

Filet von Pazifische Scholle (*Lepidopsetta bilineata*)

Doppelfilets: Ein Filet ohne schwarze Haut wird gelegt auf ein Filet mit weißer Haut, enthäutete Seite oben, weißer Seite unten. Einzeln tiefgefroren und glasiert.

GRÖßE / INHALT

Stückgewicht mit Glasur: 140-160g

Kartoninhalt: 5 kg / Abtropfgewicht: 4,5 kg

Stückgewicht ohne Glasur: 125-145g

SENSORIK

Form	Produkttypisch
Farbe	Produkttypisch
Geschmack, Geruch und Fleischstruktur	Arteigen , frisch

ZUTATENLISTE

Pazifische Scholle (90%), Wasser (Schutzglasur)

Die gelieferten Produkte sind **nicht** GMO kennzeichnungspflichtig gemäß EU Richtlinie 1829/2003 und 1830/2003.

NÄHRWERT KENNZEICHNUNG

Nährwerte: 100g enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	268 kJ / 64 kcal
Fett:	0,3 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren:</i>	0,1 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
<i>davon Zucker:</i>	0,0 g
Eiweiß:	14,9 g
Salz:	0,1 g

MIKROBIOLOGISCHE KENNZEICHEN

	m	M
Gesamtkeimzahl:	< 500000	< 1000000
E.Coli:	< 10	< 10
Coliforme:	< 500	< 5000
Enterobacteriaceae:	< 500	< 5000
Staph. Aureus:	< 500	< 1000
Gären & Pilze	< 500	< 2500
Salmonellen:	Abwesend	25 g
Listerien:	Abwesend	25 g

CHEMISCHE KENNZEICHNUNG

TVBN < 25 mg/100 g N

HALTBARKEIT UND AUFBEWAHRUNGSEMPFEHLUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum ab Produktion: 24 Monate

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Nur im durchgegartem Zustand verzehren!

QUALITÄTSANFORDERUNGEN

Allgemein
Das Produkt ist frei von organischen und anorganischen Produktfremdbestandteilen.
Keine Blutspuren größer wie 2 cm².
Frei von Gräten größer wie 1 cm.
Kein Rogenreste und kein Nematoden.

Glasur
Das Produkt hat ein Glasuranteil von 10%

TK PAZIFISCHE SCHOLLEN-DOPPELFILETS, NATUR, GLASIERT „PICKOSTA“

VERWENDUNG VON ZUTATEN MIT ALLERGENEM POTENTIAL NACH EU-RICHTLINIE

1. Gluten	-	08. Erdnuss	-
2. Krebstieren	-	09. Sellerie	-
3. Eier	-	10. Senf	-
4. Fische	+	11. Sesamsamen	-
5. Erdnüsse	-	12. Swefelddioxid und Sulphite (E220 – E 228)	-
6. Soja	-	13. Lupinen	-
7. Kuhmilch	-	14. Weichtieren	-

Abwesend - / Anwesend + / Unbekannt ?

FANGGEBIET & FANGGERÄTEKATEGORIE



Fanggebiet gemäß VO (EU) Nr. 1379/2013:

Pazifischer Ozean (FAO 67)

Untergebiet bei FAO 27 u. 37 verpflichtend:

Fanggerätekategorie:

Schleppnetze

PRODUKTABBILDUNG





Isola Fish B.V. - Postbus 179 - 8320 AD Urk
T +31 527 685 043 F. +31 527 681 627
E-mail isola@isolafish.nl

Seite 3 van 3

Datum: 09-12-2014

TK PAZIFISCHE SCHOLLEN-DOPPELFILETS, NATUR, GLASIERT „PICKOSTA“

VERPACKUNG

Primäre Verpackung

Polyethylen unbedruckte Beutel

Gewicht : 18g

Fläche Folie : 0,72m²

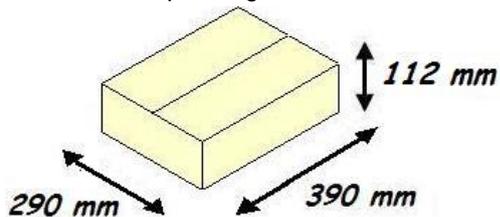
Abfüllgewicht : 5000g

Sekundäre Verpackung

Wellpappe Karton

Gewicht : 400g

Abmessung LXBXH : 390 x 290 x 112mm



Kodierung und Etikettierung

Der **Pickosta Aufkleber (2g)** wird geklebt auf der kurze Seite vom Karton. Der Karton wird auf der lange Seite versehen mit einer LOT-Nummer. Diese LOT-Nummer referiert an alle relevante Produktions- und Qualitätsinformationen.

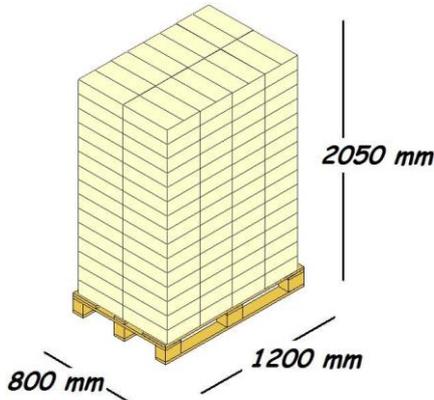
Palettisierung

Europalette : 80 x 120 cm

Kartonzahl pro Lage : 8

Lagen pro Palette : 15

Die Palette wird mit Klarsicht-Schrumpffolie gewickelt.



RECHTLICHE ANFORDERUNGEN

Das Produkt erfüllt alle verbindlichen Regelungen sowohl National als auch International.

UNTERSCHRIFT LIEFERANT

Name : Isola Fish B.V.

Produktion : Gebr. Kramer B.V.

Datum : 09-12-2014

