

Produktspezifikation

Produktname: Emder Sahne-Dill-Happen (3kg)
Artikelnummer: 640003
EAN-13/GTIN: 4004996400031

Verkehrsbezeichnung: Sauerhappen in Sahne-Dill-Dressing mit Gurken 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: mildsaure Heringsfilethappen in Sahne-Dill-Dressing mit Gurken eingelegt
Darreichungsform: verpackt in Plastikeimer, in einem Sahne-Dill-Dressing eingelegt, verzehrfähig
MSC-Zertifiziert: Nein

Sensorisch Beschreibung

Aussehen gräulich farbene Heringshappen mit typischen Silberhautresten in einer weißlichen Sauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurke, mit sichtbarem Dillanteil, sauber verarbeitet
Geruch mild säuerlich, besonders aromatisch nach Dill und Sahne
Geschmack mild salzig, süß-säuerlich, nach Apfel und den übrigen Zutaten, besonders aromatisch
Konsistenz zart, artspezifisch

Zutatendeklaration

Zutaten: **Heringshappen** 45%, **Sahne** 9%, **Milch**, Rapsöl, Gurken 4%, Zucker, Äpfel, Wasser, Zwiebeln, **Eigelb**, Branntweinessig, Stärke, Dill 0,6%, Salz, **Senfsaaten**, Gewürze, Aroma, Konservierungsstoff: Sorbinsäure; Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; Stabilisatoren: Carrageen, Calciumchlorid; Säuerungsmittel: Citronen-, Ascorbinsäure; Gewürzextrakte.

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. 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 21 Tage

Nährwerte:

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert: 934 kJ / 224 kcal

Fett: 16g

-davon ges. Fettsäuren: 3,5g

Kohlenhydrate: 13g

-davon Zucker: 13g

Eiweiß: 7,1g

Salz: 2,2g

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 27.12.22: Klaas Müller
-------------------------------	-----------------	---

Mikrobiologische Merkmale (Werte zu Beginn der Haltbarkeitszeit)

Gesamtkeimzahl	<10.000 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	<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. 3300g
Fischeinwaage:	1350g

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 27.12.22: Klaas Müller
-------------------------------	-----------------	---