

Produktspezifikation

Produktname: Emder „Roter Matjessalat“ (3kg)
Artikelnummer: 652003
EAN-13/GTIN: 4004996520036

Verkehrsbezeichnung: Matjesfilethappen nordischer Art – als Filet gereift in Sahnedressing mit roter Bete und Hähnchenfilet mit Zuckern und Süßungsmittel

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 Matjesfilethappen nordischer Art in Sahnedressing mit roter Bete, Hähnchenfilet, Kartoffeln, Äpfeln und Gurken
Darreichungsform: verpackt in Plastikschaale, in Sahnedressing eingelegt, verzehrfähig
MSC-Zertifiziert: Nein

Sensorisch Beschreibung

Aussehen enthäutete Matjesfilethappen mit typischen Silberglanz mit Rote Bete, Hähnchenfilet, Kartoffel-, Gurke- und Apfelstücken, sowie Preiselbeeren und grünen Kräuteranteilen, in einer rötlichen, cremigen Sauce, sauber verarbeitet
Geruch aromatisch nach den Zutaten, mild säuerlich, rein
Geschmack süß-säuerlich, aromatisch nach den Zutaten, mild säuerlich, rein
Konsistenz Fisch: zart; Einlagen: typisch; Sauce: cremig

Änderungsdatum: 06.02.2024	Version: 3.0	Prüfung / Freigabe: durch Sonja Münknhove
-------------------------------	-----------------	--

Zutatendecklaration

- Nordischer Art - als Filet gereift - Als Filet gereift; mit Zuckern und Süßungsmittel

Zutaten: **Heringsfilethappen** 40%, Hähnchenfilet 10%, rote Bete 8%, Kartoffeln, Rapsöl, Gurken, Äpfel, Zucker, Preiselbeeren, Zwiebeln, **Sahne**, Branntweinessig, **Eigelb**, **Senfsaaten**, Stärke, Salz, Gewürze, Aroma, Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat, Kaliumnitrat, Sorbinsäure; Süßungsmittel: Saccharin; Säuerungsmittel: Ascorbin-, Milch-, Äpfel-, Citronen-, Weinsäure, Calciumchlorid; Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; Stabilisator: Carrageen; Gewürzextrakte, Hefeextrakt

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 14 Tage

Änderungsdatum: 06.02.2024	Version: 3.0	Prüfung / Freigabe: durch Sonja Münkenhove
-------------------------------	-----------------	---

Nährwerte:

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert:	825 kJ / 199 kcal
Fett:	15,2g
-davon ges. Fettsäuren:	2,5g
Kohlenhydrate:	8,1g
-davon Zucker:	7,7g
Eiweiß:	6,9g
Salz:	2,3g

Chemische Analysen

Salzgehalt:	Min. 1,8 g/100g (max. 5,5g/100g)
Histamin	Max. 50 mg/kg
pH-Wert	<6,5 (max. 6,9)
Fettgehalt	Min. 12%

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:	1120g

Abmessungen

Durchmesser:	225 mm
Höhe:	116 mm

Packmaß

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

Änderungsdatum: 06.02.2024	Version: 3.0	Prüfung / Freigabe: durch Sonja Mühlenhove
-------------------------------	-----------------	---