

Produktspezifikation Frisch Fisch

Erstellt am:	04.05.2021	BLACK LABEL <input type="checkbox"/>	MSC <input type="checkbox"/>	BIO <input type="checkbox"/>	NATURLAND <input type="checkbox"/>
		URSPRUNG <input type="checkbox"/>	ASC <input type="checkbox"/>		

Verkehrsbezeichnung:	Steinbeisserloin 180g+ 5Kg				
Artikelnummer Lieferant:	1139	Artikelnummer TGS:	115506		
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Steinbeisser			
Warentarifnummer:	'03044990	Latein.Name:	Anarhichas lupus/ Anarhichas minor		
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C		

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	807
Name	Meereskost GmbH		
Adresse	Heringstr.7, 27572 Bremerhaven		
Kontakt	<i>Hr. Beyer</i>	Telefon-Nr.	0471 97 22 10
E-Mail	info@meereskost.de	Fax-Nr.	0471 97 22 14

2. Produktherkunft

<input checked="" type="checkbox"/>	Gefangen	Fanggebiet:	Nordostatlantik	FAO:	27	ICES:	II,V
<input type="checkbox"/>		Subfanggebiet:	Norwegische See, Island				
<input type="checkbox"/>	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
<input type="checkbox"/>	aus Aquakultur	Herkunftsland:					
<input checked="" type="checkbox"/>	Fanggerät nach VO 137/2013:	Schleppnetz					

2a. Nachhaltige Fischerei (MSC & ASC)

Ist das Produkt MSC/ASC zertifiziert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.		

2b. Aquakultur

Ist das Produkt Bio zertifiziert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.		
Wurden die Fische mit genetisch modifizierten Organismen gefüttert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
Wurden die Fische mit Blutmehl oder daraus hergestellten Produkten gefüttert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

2c. Naturland

Ist das Produkt Naturland zertifiziert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer:		
Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.		

3. Produktbeschreibung

3.1 Produktangaben

<input type="checkbox"/>	nicht ausgenommen (rund)	<input type="checkbox"/>	Filet	<input type="checkbox"/>	tiefenenthäutet
<input type="checkbox"/>	ausgenommen, mit Kopf (amK)	<input checked="" type="checkbox"/>	Loins	<input type="checkbox"/>	handfiletiert
<input type="checkbox"/>	ausgenommen, ohne Kopf (aok)	<input type="checkbox"/>	Steak	<input type="checkbox"/>	küchenfertig
<input type="checkbox"/>	Pinbone in (pbi)	<input type="checkbox"/>	portioniert	<input type="checkbox"/>	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
<input type="checkbox"/>	Pinbone out (pbo)	<input type="checkbox"/>	mit Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	zubereitungsfertig
<input checked="" type="checkbox"/>	praktisch grätenfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	ohne Haut	<input type="checkbox"/>	genussfertig
<input checked="" type="checkbox"/>	unbehandelt (ohne Zusatzstoffe)	<input checked="" type="checkbox"/>	roh	<input type="checkbox"/>	geschuppt
<input type="checkbox"/>	aufgetaut (oder aufget. Rohware)	<input type="checkbox"/>	gekocht	<input type="checkbox"/>	

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	<10 ⁵ KBE/g	E.coli	<10 ¹ KBE/g
Enterobacteriaceae	<10 ⁴ KBE/g	Salmonellen	neg. in 25g KBE/25g
Hefen	<10 ³ KBE/g	Listeria monocytogenes	<10 ² KBE/25g
Schimmelpilze	<10 ³ KBE/g		

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	80,00	Broteinheiten	,
Nährwert KJ	337,00	Zuckergehalt	<0,1
Fettgehalt	1,86	Salzgehalt	,
Eiweißgehalt	15,80	ges. Fettsäuren	,
Kohlenhydratge.	0,10	Alkoholgehalt	,

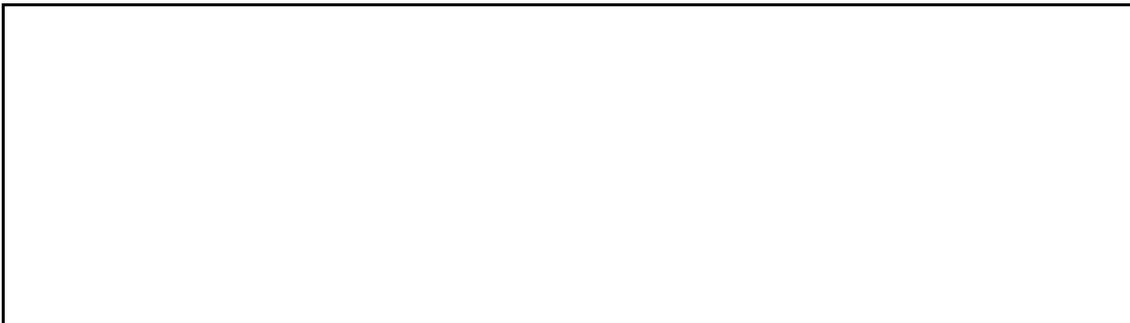
3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	hellfleischig
Geruch	rein, frisch
Konsistenz	elastisch- fest, nicht trocken

4. Verpackung

Styroporbox:	<input type="checkbox"/> 2,5 kg	<input type="checkbox"/> 3 kg	<input type="checkbox"/> 5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 10 kg	<input type="checkbox"/> 20 kg	andere: _____ kg
Andere Verpackung:	Art d. Materials: Polystyrol					
	Maße (in cm):		L 400	B 300	H 160	
Palette ist nicht höher als 212 cm			<input type="checkbox"/> überschritten		<input type="checkbox"/> nicht überschritten	
<input checked="" type="checkbox"/> mit Eis	<input checked="" type="checkbox"/> tropffreie Styroporbox	<input type="checkbox"/> vakuum verpackt				
EAN Verpackung:		EAN Karton:				

5. Produktfoto



Dieses Fischprodukt wurde nicht mit wasserbindenden, konservierenden oder bakteriostatischen Verbindungen (z.B. Phosphat, Proteine, organische Säuren, Salz, Formaldehyd) behandelt.

Das Produkt wurde nur mit Trinkwasser, sauberem Wasser oder sauberem Meerwasser gereinigt. Eis, das für dieses Fischprodukt verwendet wird, wurde aus Trinkwasser oder sauberem Wasser hergestellt. Tierarzneimittel und Pflanzenschutzmittel werden nur nach dem Recht der Europäischen Union Anwendung auf jeden einzelnen von Fischereierzeugnissen verwendet.

Der Lieferant verpflichtet sich dieses Produkt bei Transgourmet Seafood GmbH in Übereinstimmung mit diesen Spezifikationsdaten und in Übereinstimmung mit den aktuellen gesetzlichen Anforderungen in Deutschland und in der Europäischen Union geltenden zu liefern. Sollte sich die Zusammensetzung oder andere Parameter des Produktes ändern, ist der Lieferant aufgefordert Transgourmet Seafood GmbH 4 Wochen vor Änderung des Produktes zu informieren und außerdem eine neue Spezifikation zur Verfügung zu stellen. Diese Angaben sind verbindlich und werden intern zwischen Ihnen und Transgourmet Seafood GmbH als Garantie für die Qualität des Produkts verkauft (§ 434 Abs. 1 BGB (Bürgerliches Gesetzbuch)).

In dem unwahrscheinlichen Fall, dass die von Ihnen angegebenen Daten sich als unrichtig erweisen, werden sie von Transgourmet Seafood GmbH für Folgeschäden haftbar gemacht. Des Weiteren bestätigen wir, dass die von uns gelieferten Waren den rechtlichen Vorschriften des LFGB entsprechen.

Ort, Datum	Stempel	Name	Unterschrift
Brhv, 04.05.2021	MEERESKOST GmbH Heringstraße 7 27672 Bremerhaven Tel. 04 71 / 97 22 10 Fax 04 71 / 97 22 14	Vanessa Srodka	<i>Vanessa Srodka</i>