

Produktspezifikation Frisch Fisch

Erstellt am:	27.03.2017	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:	Forelle, frisch		
Artikelnummer Lieferant:	3101305TF	Artikelnummer TGS:	116350
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Forelle ausgenommen, 300 - 400g	
Warentarifnummer:	3021180	Latin.Name:	Oncorhynchus mykiss
Lagertemperatur:	0 bis +2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis +2 °C

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	779
Name	Forellen-Abel GmbH		
Adresse	Welsestraße 23, 27777 Ganderkesee		
Kontakt	Peter Abel	Telefon-Nr.	04222 80561-0
E-Mail	peter@forellen-abel.de	Fax-Nr.	04222 80561-77

2. Produktherkunft					
<input type="checkbox"/>	Gefangen	Fanggebiet:		FAO:	
<input type="checkbox"/>		Subfanggebiet:		ICES:	
<input type="checkbox"/>	Binnenfischerei	Herkunftsland:			
<input checked="" type="checkbox"/>	aus Aquakultur	Herkunftsland:	Dänemark / Frankreich		
<input type="checkbox"/>	Fanggerät nach VO 137/2013:				

2a. Nachhaltige Fischerei (MSC & ASC)

Ist das Produkt MSC/ASC zertifiziert? Ja Nein

Falls "Ja" nennen Sie die Kontrollnummer: _____

Bitte legen Sie das entsprechende Zertifikat der Spezifikation bei.

2b. Aquakultur

Ist das Produkt Bio zertifiziert? Ja Nein

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 checked="" type="checkbox"/>
Wurden die Fische mit Blutmehl oder daraus hergestellten Produkten gefüttert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>

2c. Naturland

Ist das Produkt Naturland zertifiziert? Ja Nein

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

Produktspezifikation Frisch Fisch

Artikelnummer TGS:	116350
--------------------	--------

3.2 Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl	<500.000	KBE/g	E coli	<10	KBE/g
Enterobacteriaceae	<10.000	KBE/g	Salmonellen	--	KBE/25g
Hefen	--	KBE/g	Listeria monocytogenes	--	KBE/25g
Schimmelpilze	--	KBE/g			

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	96,00	Broteinheiten	.
Nährwert KJ	433,00	Zuckergehalt	0,00
Fettgehalt	2,10	Salzgehalt	0,02
Eiweißgehalt	20,90	ges Fettsäuren	0,44
Kohlenhydratge.	<1	Alkoholgehalt	0,00

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	Haut glänzend/kräftig
Geruch	arteigen, rein
Konsistenz	fest, elastisch

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg	<input type="checkbox"/>	3 kg	<input type="checkbox"/>	5 kg	<input checked="" type="checkbox"/>	10 kg	<input type="checkbox"/>	20 kg	<input type="checkbox"/>	andere: _____ kg	
Andere Verpackung:	Art d. Materials:		Styroporbox mit Deckel									
	Maße (in cm):		L	398	B	298	H	145				
Palette ist nicht höher als 212 cm						überschritten		nicht überschritten		<input checked="" type="checkbox"/>		
<input checked="" type="checkbox"/>	mit Eis	<input checked="" type="checkbox"/>	tropffreie Styroporbox	<input type="checkbox"/>		vakuum verpackt	Verbrauchsdatum ab Prod.		<input type="checkbox"/>			
EAN Verpackung:				EAN Karton:								

5. Produktfoto

6. Beschreibung

	<h3>7. Kistenetikett</h3>

Produktspezifikation Frisch Fisch

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 Deutschland GmbH & Co. OHG 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 Deutschland GmbH & Co. OHG 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 OHG Transgourmet GmbH & Co. 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 OHG Transgourmet GmbH & Co für Folgeschäden haftbar gemacht. Des Weiteren bestätigen wir, dass die von uns gelieferten Waren den rechtlichen Vorschriften des LFGB entsprechen.

Ort, Datum	FORELLEN-ABEL GmbH	Name	Unterschrift
Habbrügge, 27.03.2017	Habbrügge, Welsestr. 23 27777 Ganderkesee Tel. 04222/ 805610 Fax 04222/ 8056177	Matthias Fischer	
Ort, Datum	Stempel TGS	Name	Unterschrift QS
 4.4.17		Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG Betrieb Transgourmet Seafood An der Packhalle IX, Nr. 11 27572 Bremerhaven Tel. 04 71 11 42 91 0	

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG., An der Packhalle IX, Nr. 11, 27572 Bremerhaven
Spezifikation TGS_vers 03/2016

