

Datum 31.05.2022

Neulistung
 Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom
Warengruppe *Bitte ankreuzen ,X'

SB-Fisch Frischfisch Fischfeinkost Eigenmarke
 Räucherfisch TK-Fisch Marinaden Sonstige *Fischwurst*

- a. FRISCH AUFGETAUT TK *Bitte ankreuzen ,X'
- b. **Transport- und Lagerbedingungen** Angabe der Min./Max. Temperatur in °C
+2-+7 °C
- c. **Verkehrsbezeichnung** im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014
WELS- Beste n. Art einer Bratwurst aus Welsfilet

Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)

- d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)
Hinweis: der Zusatz „spp.“ ist nur „bedingt zulässig“
Wels *Clarias garipinus*
- d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
Afrikanischer Wels
- e. **Kurzbeschreibung** des Produktes
Wels-Griller zum Braten oder Grillen 5x90g, vak. verpackt
- f. **Zertifizierung** → siehe Anlage 02

2. **Herkunft / Fangmethode** *Anmerkung zu b./c. > Bei mehreren möglichen Bezugsquellen bitte alle in Frage kommenden angeben.

- a. **Produktionsmethode**
- gefangen im Sonstige,
 aus Binnenfischerei
 In **Aquakultur** gewonnen

- b. **Fanggebiet***
- FAO
- ICES

- b. **Fanggerätekategorie**
- Wadennetze Kiemennetze & vergleichbare Netze
 Schleppnetze Umschließungs- & Hebenetze
 Reusen & Fallen Haken & Langleinen
 Dredgen

c. **Ursprungsland** der wertgebenden Zutat *Deutschland*

d. **Produktionsland** *Deutschland*

3. Produktionsverfahren / Art der Verarbeitung

**Bitte ankreuzen „X“*

a. gesägt	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
Formfleisch	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
aus Blöcken geschnitten	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
Trimmschnitt	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
Naturfilet	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
in Filetform gefertigt	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
Standardfilet (mit Stehgräten, pbi)	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
praktisch grätenfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
entgrätet	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
mit Haut	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
ohne Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
geschuppt	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
paniert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
gewürzt	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
mehliert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN

wenn **JA** – Art des Getreides:

vorfrittiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
frittiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
gepökelt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
geräuchert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN

wenn **JA** – Art des Räucherns:

Heißrauch

Salzung	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
---------	--------------------------	----	-------------------------------------	------

wenn **JA** – Art der Salzung :

- Handsalzung
- Kombisalzung
- Injektionssalzung

Rohware aufgetaut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
Landfrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
Seefrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
Doppelfrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
lose (IQF)	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
glasiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
vorgegart	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN

wenn **JA** – Anteil der Glasur in %

wenn **JA** – Art der Garung

gebrüht

in Flüssigkeit	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
----------------	--------------------------	----	--------------------------	------

wenn **JA** – Art der Flüssigkeit

- Aufguss
- Lake
- pflanzliches Öl > Art

Sonstiges

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

Das gesamte aufgetautet Material wofen, cuttern, würzen und füllen, anschließend brühen.

4. Zutaten inkl. QUID, Allergene, deklarationspflichtiger Zusatzstoffe

Bitte geben Sie die **Zutaten in absteigender Reihenfolge** nach ihrem prozentualen Anteil (Quid) im Produkt an. Im Falle einer **zusammengesetzten Zutat** geben Sie bitte die **Bestandteile der Zutat** an. Bitte **deklarationspflichtige Zusatzstoffe vollständig angeben** (Klassenname, E-Nummer und Bezeichnung). Die **Allergene** bitten wir, nach den Anforderungen der LMIV entsprechend hervorzuheben (durch Großbuchstaben, Markierung etc.). **Hinweis:** Die hier aufgeführte Zutatenliste muss 1:1 mit dem von Ihnen ab 13.12.2014 verwendeten Etikett übereinstimmen!

Zutaten: 73% WELSFLETT*, Trinkwasser, Speisesalz, Zwiebeln, Kartoffelstärke, Rapsfett (ganz gehärtet), Rapsöl, Reisstärke, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, HÜHNEREI KLARPULVER, Würze, Stabilisator (Natriumcitrate), essbare Hülle (Rind).
 *Wels (Clarias gariepinus, aus Aquakultur, Deutschland)

- | | | |
|-------------------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | *Bitte ankreuzen ,X' |
| <input type="checkbox"/> | kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | *Bitte ankreuzen ,X' |
| <input checked="" type="checkbox"/> | keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe | *Bitte ankreuzen ,X' |

Deklarationspflichtige Zutaten ,im losen Verkauf' laut LMIV und Zusatzstoff-ZulassungsVO

Klassenname	E-Nummer	Bezeichnung

Bitte die nachfolgenden Punkte mit JA oder NEIN beantworten.
 Wenn Sie JA ankreuzen, dann sind jeweils die Menge/Gehalt bzw. ermittelte Werte anzugeben. Enthält das vorliegende Produkt *Bitte ankreuzen ,X'

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------------------------------|-------|---------------------------|------|--------------|-------------------------------------|-----|--------------------------|------|----------------|--------------------------|--|--------------------------|--|--|-------------------------------------|----|--------------------------|-------|---------------------------|
| <p>pflanzliches Öl</p> <p>pflanzliches Fett
 ganz gehärtet</p> <p>teilweise gehärtet</p> <p>Palmfett / Palmöl*</p> | <table border="0"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>JA,</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>NEIN</td> <td>Rapsöl 8,25%</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>JA,</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>NEIN</td> <td>Palmfett 5,5 %</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>JA</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>NEIN,</td> <td>Palmfett wenn JA -</td> </tr> </table> <p style="margin-left: 40px;">*Kommt das Palmfett/Palmöl aus nachhaltigem Anbau?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | JA, | <input type="checkbox"/> | NEIN | Rapsöl 8,25% | <input checked="" type="checkbox"/> | JA, | <input type="checkbox"/> | NEIN | Palmfett 5,5 % | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | JA | <input type="checkbox"/> | NEIN, | Palmfett wenn JA - |
| <input checked="" type="checkbox"/> | JA, | <input type="checkbox"/> | NEIN | Rapsöl 8,25% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | JA, | <input type="checkbox"/> | NEIN | Palmfett 5,5 % | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | JA | <input type="checkbox"/> | NEIN, | Palmfett wenn JA - | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Allergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2003/89/EG und deren Ergänzung

¹Im Rahmen einer Gefahrenanalyse sind auch Kreuz-Kontaminationen mit anderen Erzeugnissen zu prüfen.

	*Bitte ankreuzen ‚X‘	
	*enthalten	*In Spuren enthalten ¹
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse		X
Um welche Getreideart handelt es sich? <i>Weizen / Roggen / Gerste / Hafer / Dinkel / Kamut / Hybridstämme</i>		
Krebstiere und -erzeugnisse		
Sellerie und -erzeugnisse		X
Senf und -erzeugnisse		X
Sesamsamen und -erzeugnisse		X
Weichtiere und -erzeugnisse		
Lupine und -erzeugnisse		
Fisch und -erzeugnisse	X	
Erdnuss und -erzeugnisse		
Soja und -erzeugnisse		X
Milch und -erzeugnisse		X
Schalenfrüchte und -erzeugnisse		
Um welche Art von Schalenfrüchten handelt es sich? <i>Mandeln / Haselnüsse / Walnüsse / Kaschunüsse / Pecanüsse / Paranüsse / Pistazien / Macadamia- oder Queenslandnüsse</i>		
Eier und -erzeugnisse	X	
Schwefeldioxid / Sulfit (E220 – E228) (Konzentration >10mg/kg oder 10mg/L, als insgesamt vorhandenes SO ₂)		
Alkohol		
Farbstoffe		
Sorbinsäure / Sorbate E200-E203		
Benzoessäure / Benzoate E210-E213		
Citronensäure / Citronate E330-E333	X	
Phosphorsäure / Phosphate E338-E341		
Glutaminsäure/ Glutamate E620-E625		
Salicylate		

5. Convenience-Grad *Bitte ankreuzen ‚X‘

verzehrfertig zubereitungsfertig nach dem Auftauen verzehrfertig

* Gerät	Temperatur in °C	Dauer in Minuten	Sonstiges
<input type="checkbox"/> 1. Kombidämpfer			
<input type="checkbox"/> 2. Fritteuse			
<input type="checkbox"/> 3. Griddleplatte			
<input type="checkbox"/> 4. Backofen			
<input checked="" type="checkbox"/> 5. Grill			Von allen Seiten bräunen
<input checked="" type="checkbox"/> 6. Pfanne			Von allen Seiten bräunen
<input type="checkbox"/> 7. Mikrowelle			
<input type="checkbox"/> 8. Dampfdrucktopf			
<input type="checkbox"/> 9. WOK			

Zubereitungsempfehlung: Auf dem Grill oder der Pfanne von allen Seiten bräunen

6. Nährwerte „BIG 8“ bezogen auf 100G

*Bitte ankreuzen ‚X‘

berechnet analysiert → Datum der Analyse

Brennwert	KJ	1010		
Brennwert	Kcal	244		
Fett	G	19	davon gesättigte Fettsäuren	3,0
Kohlenhydrate	G	4,2	davon Zucker	0,7
Eiweiß	G	13,9		
Salz	G	2,5		

Alkohol VOL. %

7. Produktionsdaten

a. Gewichts-/ Mengenangaben

*Bitte ankreuzen ‚X‘

Gewicht FIX Gewicht VARIABEL

Frischfisch-Gewicht *Netto* bei Anlieferung TGS G

	Bruttogewicht in G	Nettogewicht in G	Abtropfgewicht in G
kleinste Verkaufseinheit	462	450	
Gebinde			
Umkarton	4700	4500	

Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton	10 Packungen je Umkarton
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel	5x90g
Fischeinwaage	in G	

b. Art der Verpackung *Material*

Verpackungsbestandteil	Material	Entsorgung*
z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung Kunststofftypen / Lackierung	
Folie	PP	

*ENTSORGUNG - Bitte die entsprechende Ziffer auswählen und eintragen.

- | | |
|--|---|
| 1 - Recycling Metalle / Stahlblech | 7 - Recycling PAPIER |
| 2 - Recycling Metalle / Alu (ohne VRB*) | 8 - Recycling KARTON |
| 3 - Recycling Alu mit VRB* / Alu (Tube) | 9 - Recycling GLAS |
| 4 - Recycling Alu mit VRB* / Alu (Getränkedosen) | 10 - kompostierbar |
| 5 - Recycling Kunststoff / PET (Getränke) | 11 - kompostierbar, wenn in Stücke gerissen |
| 6 - Recycling Kunststoff / PET (Milch) | 12 - Mehrweg / Flasche |

Enthält das Verpackungsmaterial PVC? *Bitte ankreuzen ‚X‘
Wenn X – in welcher Komponente ist PVC enthalten?

c. Druckart

*Bitte ankreuzen ,X'

- Spontandruck-Etikett vorgedruckte Verpackung

d. Verfahren

*Bitte ankreuzen ,X'

- vakuumiert Hochvakuum
 aseptisch heiß abgefüllt
 unter Schutzatmosphäre verpackt → verwendetes Gas: 30%CO₂ und 70%N₂
 andere, welche?

zusätzlich bei Dosen

*Bitte ankreuzen ,X'

- lackiert Aluminium
 teilweise lackiert Stahlblech
 unlackiert

e. Gebindeabmessungen

	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm
kleinste Verkaufseinheit	260	120	25
Gebinde			
Umkarton	304	227	130

f. Verpackungskonformität

*Bitte ankreuzen ,X'

- Es wird bestätigt, dass die Verpackungsmaterialien die Vorgaben der ‚Kunststoff-VO‘, VO (EU) Nr. 10/2011 einhalten.
 Liegt für die Verpackung eine Konformitätserklärung vor?*

*Wenn X – Konformitätserklärung beifügen!

- Europalette
 Industriepalette
 Max. Gewicht je Palette 1.000 KG wird eingehalten?

Palettenhöhe in cm inkl. Palette	max. 1.95 m	85
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	5
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	65
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	13

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	4029616954008
Gebinde	
Umkarton	4029616559531
Palette	

h. Haltbarkeiten

*Bitte ankreuzen ,X'

*Wenn X – Bescheinigung beifügen!

- Wurde die mikrobiologische und sensorische Gesamthaltbarkeit mittels aussagekräftiger Lagertests überprüft?*
- Wurde eine Nullserie unter effektiven Produktionsbedingungen produziert und die Konformität mit Vorgaben geprüft?*

Gesamthaltbarkeit		ab Herstellungsdatum	70 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD		40 Tage
Verbrauchsdatum	VD		Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	ab Anlieferung TGS	40 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ	TGS → Kunde	Tage

h. Format Datumsangabe *Bitte ankreuzen ,X'

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | TT.MM | <input type="checkbox"/> | MM.JJ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | TT.MM.JJ | <input type="checkbox"/> | JJJJ |
| <input type="checkbox"/> | ohne Datierung | | |

Das Produktionsdatum / bei Frischfisch der Packcode muss auf dem Etikett aufgebracht werden. Die Angabe wird wie folgt aufgedruckt Charge (Jahr/KW/Tag)

Wo sind MHD und Produktionsdatum / Packcode auf der Verpackung aufgebracht?
Etikett Vorderseite

*Die Angaben zur Häufigkeit sind verpflichtend!

Es werden entsprechend Ihrer Angaben die Prüfberichte angefordert und kontrolliert.

8. Chemische Kennzahlen

Bitte tragen Sie die chemischen Parameter ein, die Sie regelmäßig überprüfen.

z. B. pH-Wert, Salzgehalt, Säuregehalt, Histamin

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Einheit	Toleranz	Methode

9. Mikrobiologische Kennzahlen

Mindestanforderung ist die Einhaltung entsprechender Richt-/ Warnwerte nach Empfehlungen der DGHM über die Haltbarkeitsdauer.

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode
Gesamtkeimzahl	Jährlich	Lt. DGHM	Lt. DGHM	
Enterobacteriaceae	Jährlich	Lt. DGHM	Lt. DGHM	
Escherichia coli	Jährlich	Lt. DGHM	Lt. DGHM	
Koagulase-positive Staphylokokken	Jährlich	Lt. DGHM	Lt. DGHM	
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien	Jährlich	Lt. DGHM	Lt. DGHM	
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	Jährlich	Lt. DGHM	Lt. DGHM	
Listeria monocytogenes	Jährlich	Lt. DGHM	Lt. DGHM	
Hefen	Jährlich	Lt. DGHM	Lt. DGHM	
Schimmelpilze	Jährlich	Lt. DGHM	Lt. DGHM	

10. Physikalische Kennzahlen

Bitte tragen Sie die Parameter ein, die Sie regelmäßig prüfen.

z. B. Länge, Breite, Höhe, Mittlerer Durchmesser, Stückgewicht in G, Abtropfgewicht in G

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz
Gewicht	Jede Charge	0,45kg	+/-5g

11. Risikoanalyse

z. B. Umweltgifte, wie PCB, Dioxin etc., Pestizide, Fungizide, Schwermetalle, Rückstände (Arzneimittel) etc.

Untersuchungsparameter	Häufigkeit*	Sollwert	Toleranz	Methode

12. Antibiotika *Bitte ankreuzen ,X'

Ist das Produkt frei von Antibiotika?

JA

NEIN

Wenn **NEIN** - Angabe von Art, Menge in MG, Methode

ANLAGE 02 *Zertifizierungen*

Bei **X** - bitte Organisation und Ende des Zertifikats angeben, sowie Zertifikate als Kopie beifügen!

13. Ist dieses Produkt/ Produktion zertifiziert? *Bitte ankreuzen ‚X‘

- a. nach **International Organisation for Standardisation (ISO) 9001:2000**
Organisation
Datum

- b. nach **International Organisation for Standardisation (ISO) 22000**
Organisation
Datum

- c. nach **International Food Standard (IFS)**
Organisation
Datum
Level

- d. nach **British Retail Consortium (BRC)**
Organisation
Datum

- e. nach **BIO Standard**
Organisation
Datum

- f. nach **Marine Stewardship Council (MSC)**
Organisation
Datum
chain of custody no.

- g. nach **Aquaculture Stewardship Council (ASC)**
Organisation
Datum
chain of custody no.

- h. **Sonstige** *Fairtrade, Global GAP, Naturland, etc.*
Organisation
Datum

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011

TGS ArtNr: 453627Mühlenbeck's WELS- Beste n. Art einer Bratwurst aus Welsfilet

GTIN/EAN: 4029616954008

ANLAGE 03 Produktfoto / Etikett



TRANSGOURMET
seafood

14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit

Etikett des Gebindes / Umkartons



Produktfoto

