

Produktspezifikation

Frisch Fisch

Erstellt am:	30.01.2017	BLACK LABEL <input checked="" type="checkbox"/>	MSC <input type="checkbox"/>	BIO <input type="checkbox"/>	NATURLAND <input type="checkbox"/>
		URSPRUNG <input type="checkbox"/>	ASC <input type="checkbox"/>		

Verkehrsbezeichnung	LACHSF.POR.PGFO.HT.B.L.CA120G 25 ST				
Artikelnummer Lieferant:		Artikelnummer TGS:	511275		
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung	Lachs				
Warentarifnummer:	03021400	Latin.Name:	Salmo salar		
Lagertemperatur:	0 bis 2 °C	Temperatur bei Anlieferung:	0 bis 2 °C		

1. Lieferant		Lieferanten-Nr.:	885
Name	Whitelink Seafoods Ltd.		
Adresse	Maxwell Place, Fraserburgh, Scotland AB43 9SX		
Kontakt	Dirk Loth	Telefon-Nr.	04723-5055741
E-Mail	dirk@whitelink.de	Fax-Nr.	04723-5055742

2. Produktherkunft

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

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 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 checked="" type="checkbox"/>	portioniert	<input type="checkbox"/>	Trimmschnitt(B,C,D, 1, 2, etc.)
<input checked="" 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*6	KBE/g	E.coli	<10	KBE/g
Enterobacteriaceae	<10*5	KBE/g	Salmonellen	n.n.	KBE/25g
Hefen		KBE/g	Listeria monocytogenes	<10	KBE/25g
Schimmelpilze		KBE/g			

3.3 Nährwerte (bezogen auf 100g)

Nährwert Kcal	131,00	Broteinheiten	0,00
Nährwert KJ	547,00	Zuckergehalt	0,00
Fettgehalt	6,34	Natriumgehalt	0,00
Eiweißgehalt	18,40	ges. Fettsäuren	2,60
Kohlenhydratge.	0,00	Alkoholgehalt	0,00

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	artypisch
Geruch	artypisch
Konsistenz	artypisch

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: <input type="text"/> kg
Andere Verpackung:	Art d. Materials: Styopor					
Gewicht:	<input type="text"/> 159g	Maße (in cm):	L <input type="text"/> 600	B <input type="text"/> 262	H <input type="text"/> 120	
Palette ist nicht höher als 212 cm			<input type="checkbox"/> überschritten		<input type="checkbox"/> nicht überschritten <input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> mit Eis	<input checked="" type="checkbox"/> tropffreie Styroporbox	<input type="checkbox"/> vakuum verpackt. Verbrauchsdatum: <input type="text"/>				
EAN Verpackung: <input type="text"/>		EAN Karton: <input type="text"/>				

5. Produktfoto

6. Beschreibung

	<p>Aus 3/4er Trim D geschnitten, 2 cm Bauchlappen entfernen, 12 cm Tail entfernen, 7 cm Kopfstück entfernen, Portionen grundsätzlich längs geschnitten</p>
	<p>7. Kistenetikett</p> <div style="border: 1px solid black; height: 150px; width: 100%;"></div>

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	Stempel	Name	Unterschrift
		Whitelink Seafoods GmbH Präsident-Herwig-Str. 43/44 27472 Cuxhaven Tel. 04721 / 39 89 40 FAX 04721 / 39 89 41	

Ort, Datum	Stempel TGS	Name	Unterschrift QS
Bremerh. 15-7-17	 TRANSGOURMET seafood	Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG Betrieb Transgourmet Seafood An der Packhalle IX, Nr. 11 27572 Bremerhaven Tel. 04 71 / 1 42 91	

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