

Produktspezifikation Frisch Fisch

Erstellt am:	31.03.2016	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	Seelachsfilet Portionen 50 x ca. 80g (aus dem Filetmittelstück)				
Artikelnummer Lieferant:	1698	Artikelnummer TGS:	666107		
Deutsche Handelsbezeichnung & Sortierung		Seelachs			
Warentarifnummer:	03044430	Latin.Name:	Pollachius Virens		
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	Hr. Beyer	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, IV
		Subfanggebiet:	Norwegische See, Nordsee				
	Binnenfischerei	Herkunftsland:					
	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 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 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 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)	<input checked="" type="checkbox"/>	Filet	<input type="checkbox"/>	tiefenthäutet
<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 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"/>	

Produktspezifikation Frisch Fisch

Artikelnummer TGS:	666107
--------------------	--------

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	335,00	Zuckergehalt	<0,1g
Fettgehalt	0,8g	Natriumgehalt	50mg
Eiweißgehalt	16g	ges. Fettsäuren	
Kohlenhydratge.	0,5g	Alkoholgehalt	

3.4 Sensorik

	Ergebnis
Optik	hellfleischig, leicht rötlich-braun
Geruch	rein, frisch
Konsistenz	fest, nicht trocken

4. Verpackung

Styroporbox:	2,5 kg <input type="checkbox"/>	3 kg <input type="checkbox"/>	5 kg <input type="checkbox"/>	10 kg <input type="checkbox"/>	20 kg <input type="checkbox"/>	andere: 4 kg <input checked="" type="checkbox"/>
Andere Verpackung:	Art d. Materials: Polystyrol					
	Maße (in cm):		L 400	B 300	H 160	
Palette ist nicht höher als 212 cm				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 ab Prod.			<input type="checkbox"/>
EAN Verpackung:		EAN Karton:				

5. Produktfoto



6. Beschreibung

**Aus 2/4er Filet,
7 cm Tail entfernen,
Kopf gerade geschnitten,
nur Mittelstücke
(quer geschnitten), KEINE SCHWANZSTÜCKE**

7. Kistenetikett

Abgepackt für Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
Betrieb Transgourmet Seafood Bremerhaven

DE
HB-EFB 081
EG

**4 kg Seelachsfilet Portionen
50 X 80gr., prakt. Grätenfrei**

wissenschaftl. Name: Pollachius virens; gefangen im Nordatlantik;
Norwegische See, Nordsee (ICES II, IV); Fanggerät: Schiepsnetz

Transgourmet 666107

Bestellnummer: P 116246

Packcode: 0080794131

Lagertemperatur 0°- +2

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
Brhv, 31.03.2016	 <p>MELRESKOST GmbH Heringstraße 7 27572 Bremerhaven Tel. 04 71 / 97 22 10 Fax 04 71 / 97 22 14</p>	Vanessa Srodka	<i>Vanessa Srodka</i>

Ort, Datum	Stempel TGS	Name	Unterschrift QS
brhv, 5-4-16	 <p>TRANS-GOURMET seafood</p> <p>Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG Betrieb Transgourmet Seafood An der Packhalle IX, Nr. 11 27572 Bremerhaven Tel. 04 71 / 1 42 21 0</p>	G. Lucht	<i>G. Lucht</i>

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