

Datum 05.01.2021

- Neulistung**
 Änderung - Dokument ersetzt Spezifikation vom 00.00.0000

Warengruppe *Bitte ankreuzen ,X'

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

- a. FRISCH AUFGETAUT TK *Bitte ankreuzen ,X'
- b. **Transport- und Lagerbedingungen** Angabe der Min./Max. Temperatur in °C
Bei +2 bis +7 °C
- c. **Verkehrsbezeichnung** im Sinne der LMIV (EU) 1169/2011 ab 13.12.2014
Frischkäsezubereitung mit Alaska-Seelachsschnitzel [Lachsersatz] und Meerrettich.
Auslobung (z. B. ohne Konservierungsstoffe)
mit Farbstoffen; kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
- d. **lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung** nach Fisch-Etikettierungsgesetz (Gattung/Art)
Theragra chalcogramma
- d. Gültige, deutsche **Handelsbezeichnung**
Alaska Seelachs
- e. **Kurzbeschreibung** des Produktes
Herzhafter Frischkäse, Doppelrahmstufe, mit Alaska-Seelachsschnitzeln Lachsersatz und Meerrettich.
- 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

Hauptfanggebiet 61, Nebenfanggebiet 67

b. **Fanggerätekategorie**

- Wadennetze Kiemennetze & vergleichbare Netze
 Schleppnetze Umschließungs- & Hebenetze
 Reusen & Fallen Haken & Langleinen
 Dredgen

c. **Ursprungsland** der wertgebenden Zutat

SPEZIFIKATION *gemäß LMIV (EU) 1169/2011*
TGS ArtNr #801739 Frischkäse Schnitzellachs - Meerrettich 500g
GTIN/EAN: 4005957588607



d. **Produktionsland**

3. Produktionsverfahren / Art der Verarbeitung *Bitte ankreuzen ‚X‘

a. gesägt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Formfleisch	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
aus Blöcken geschnitten	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Trimmschnitt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Naturfilet	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
in Filetform gefertigt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Standardfilet (mit Stehgräten, pbi)	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
praktisch grätenfrei	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
paniert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
gewürzt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art des Räucherns: Kaltgeräuchert
Salzung	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art der Salzung : <input checked="" type="checkbox"/> Handsalzung <input type="checkbox"/> Kombisalzung <input type="checkbox"/> Injektionssalzung
Rohware aufgetaut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
Landfrost	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
Seefrost	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
Doppelfrost	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN	
lose (IQF)	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	
glasiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Anteil der Glasur in %
vorgegart	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art der Garung
in Flüssigkeit	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN	wenn JA – Art der Flüssigkeit <input type="checkbox"/> Aufguss <input type="checkbox"/> Lake <input type="checkbox"/> pflanzliches Öl > Art
Sonstiges	<input type="checkbox"/>				

b. Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte
 Zutaten nach Rezeptur abwiegen und miteinander vermengen.

SPEZIFIKATION gemäß LMIV (EU) 1169/2011
 TGS ArtNr #801739 Frischkäse Schnitzellachs - Meerrettich 500g
 GTIN/EAN: 4005957588607
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: 77% **FRISCHKÄSE (FRISCHKÄSE, Speisesalz)**, 8% **SEELACHSSCHNITZEL (75% gesalzener Alaska-Seelachs (Alaska-Seelachs, Speisesalz), Branntweinessig, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat; Farbstoffe: Gelborange, Cochenillerot A*, S*, Buchenholz-Rauch.)**, 7% Meerrettich (Meerrettich, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit.), **JOGHURT**, Säureregulator: Natriumacetat, Zucker.

Alaska-Seelachs (*Theragra chalcogramma*, gefangen im Hauptfanggebiet: Nordwestpazifik und Nebenfanggebiet: Nordostpazifik, Schleppnetze)

*kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

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

Deklarationspflichtige Zutaten *im losen Verkauf* laut LMIV und Zusatzstoff-ZulassungsVO

Klassenname	E-Nummer	Bezeichnung
Konservierungsstoff	E 211	Natriumbenzoat
Farbstoff	E 124	Cochenillerot A
Farbstoff	E 110	Gelborange S
Antioxidationsmittel	E 223	Natriummetabisulfit
Säureregulator	E 262	Natriumacetat

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'*

- pflanzliches Öl** JA, NEIN
- pflanzliches Fett ganz gehärtet** JA, NEIN
- teilweise gehärtet** JA, NEIN,
- Palmfett / Palmöl*** JA, NEIN, wenn JA -
- *Kommt das Palmfett/Palmöl aus nachhaltigem Anbau?
 JA NEIN

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 Um welche Getreideart handelt es sich? <i>Weizen / Roggen / Gerste / Hafer / Dinkel / Kamut / Hybridstämme</i>		
Krebstiere und -erzeugnisse		
Sellerie und -erzeugnisse		
Senf und -erzeugnisse		
Sesamsamen und -erzeugnisse		
Weichtiere und -erzeugnisse		
Lupine und -erzeugnisse		
Fisch und -erzeugnisse	X	
Erdnuss und -erzeugnisse		
Soja und -erzeugnisse		
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		
Schwefeldioxid / Sulfit (E220 – E228) (Konzentration >10mg/kg oder 10mg/L, als insgesamt vorhandenes SO ₂)		
Alkohol		
Farbstoffe	X	
Sorbinsäure / Sorbate E200-E203		
Benzoessäure / Benzoate E210-E213	X	
Citronensäure / Citronate E330-E333		
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 type="checkbox"/> 5. Grill			
<input type="checkbox"/> 6. Pfanne			

<input type="checkbox"/>	7. Mikrowelle		
<input type="checkbox"/>	8. Dampfdrucktopf		
<input type="checkbox"/>	9. WOK		

Zubereitungsempfehlung:

6. Nährwerte „BIG 8“ bezogen auf 100G

*Bitte ankreuzen „X“

berechnet analysiert → Datum der Analyse 26.11.2020

Brennwert	KJ	853		
Brennwert	Kcal	205		
Fett	G	15,6	davon gesättigte Fettsäuren	10,8
Kohlenhydrate	G	5,6	davon Zucker	2,9
Eiweiß	G	10,7		
Salz	G	2,08		

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	542	500	75
Gebinde	542	500	75
Umkarton			

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

b. Art der Verpackung Material

Verpackungsbestandteil z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Material möglichst genaue Angaben zur Zusammensetzung	Entsorgung*
--	--	-------------

	Kunststofftypen / Lackierung	
Schale	PE	6
Deckel	PE	6

*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:
 andere, welche? *manuelle Kaltabfüllung*

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	195	127	49
Gebinde	195	127	49
Umkarton			

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	56
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	10
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	360
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	36

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	4005957588607
Gebinde	4005957588607
Umkarton	
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	14 Tage
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	14 Tage
Verbrauchsdatum	VD	- Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ ab Anlieferung TGS	12 Tage
garantierte Restlaufzeit	RLZ TGS → Kunde	Tage

h. Format Datumsangabe *Bitte ankreuzen ‚X‘

- TT.MM
- TT.MM.JJ
- ohne Datierung
- MM.JJ
- JJJJ

Das Produktionsdatum / bei Frischfisch der Packcode muss auf dem Etikett aufgebracht werden. Die Angabe wird wie folgt aufgedruckt

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

*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	10 ⁶	--	jährlich
Enterobacteriaceae	jährlich	10 ³	10 ⁴	jährlich
Escherichia coli	jährlich	10 ¹	10 ²	jährlich
Koagulase-positive Staphylokokken	jährlich	10 ²	10 ³	jährlich
Staphylococcus aureus				
Milchsäurebakterien	jährlich	10 ⁶	--	jährlich
Sulfitreduzierende Clostridien				
Bacillus cereus				
Pseudomonaden				
Salmonellen	jährlich	--	neg. in 25g	jährlich
Listeria monocytogenes	jährlich	--	10 ²	jährlich
Hefen	jährlich	10 ⁵	--	jährlich
Schimmelpilze	jährlich	--	10 ²	jährlich

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
Füllgewicht	täglich	500g	+/- 15g

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 *SGS*
Datum *18.01.2022*
Level *Basis*
- 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 #801739 Frischkäse Schnitzellachs - Meerrettich 500g
 GTIN/EAN: 4005957588607
 ANLAGE 03 Produktfoto / Etikett



14. Produktfoto und Etiketten sind den Spezifikationsunterlagen zwingend beizufügen!

Etikett der Verkaufseinheit



FRISCHKÄSEZUBEREITUNG MIT SCHNITZELLACHS UND MEERRETTICH

Herzhafter Frischkäse, Doppelrahmstufe, mit Alaska-Seelachsschnitzeln Lachersatz und Meerrettich.

<p>Zutaten: 77% FRISCHKÄSE (FRISCHKÄSE, Speisesalz), 8% SEELACHSSCHNITZEL (75% gesalzener Alaska-Seelachs (Alaska-Seelachs, Speisesalz), Branntweinessig, Konservierungsstoff: Natriumbenzoat; Farbstoffe: Gelborange, Cochenillerot A*, S*, Buchenholz-Rauch), 7% Meerrettich (Meerrettich, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit.), JOGHURT, Säureregulator: Natriumacetat, Zucker.</p> <p><small>*kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.</small></p> <p><small>Alaska-Seelachs (Theragra chalcogramma, gefangen im Hauptfanggebiet: Nordwestpazifik und Nebenfanggebiet: Nordostpazifik, Schleppnetze).</small></p> <p>Bei +2 °C bis +7 °C mindestens haltbar bis: siehe Zusatzetikett. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: left; font-size: small;">Nährwerte*-100g enthalten durchschnittlich</th> </tr> <tr> <td style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black;">Energie</td> <td style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">853 kJ (205 kcal)</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Fett</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">15,6 g</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">- davon gesättigte Fettsäuren</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">10,8 g</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Kohlenhydrate</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">5,6 g</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">- davon Zucker</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">2,9 g</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Eiweiß</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">10,7 g</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Salz</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">2,08 g</td> </tr> </table> <p style="font-size: small;">*die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen</p>	Nährwerte*-100g enthalten durchschnittlich		Energie	853 kJ (205 kcal)	Fett	15,6 g	- davon gesättigte Fettsäuren	10,8 g	Kohlenhydrate	5,6 g	- davon Zucker	2,9 g	Eiweiß	10,7 g	Salz	2,08 g
Nährwerte*-100g enthalten durchschnittlich																	
Energie	853 kJ (205 kcal)																
Fett	15,6 g																
- davon gesättigte Fettsäuren	10,8 g																
Kohlenhydrate	5,6 g																
- davon Zucker	2,9 g																
Eiweiß	10,7 g																
Salz	2,08 g																

DE
HB 00212
EG



4 005957 588607

Inhalt:
500g e
Räucherlachseinwaage: 75g

Artikel-Nr.: 801739

Hergestellt für: Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG,
An der Packhalle IX Nr. 11, 27572 Bremerhaven

Produktfoto

