# Hygienekonzept | T&R Global Food GmbH & Co. KG



Formblatt FB 18-01-03

Stand 03/2017 | Revision 01

# **Produktspezifikation Fisch**

# Seite 1 von 3

Datum: 23.09.2024					
1. Angaben zum Artikel:					
Artikel-Nr.:	MSC171111				
Produktbezeichnung:	Alaska Seelachs Filet (L IQF	at. Theragra	Chalcogramm	na), Größe: 170-230gr, 10x1	kg,
Verkehrsbezeichnung:	Alaska-Seelachsfilets m	nit Wasserzu	satz, ohne Hai	ut, roh, glasiert,	
	tiefgefroren				
Lateinischer Name:	Theragra Chalcogramm	na			
Produktbeschreibung:				S Wasserzusatz), ohne Haut, iziert: MSC-C-52967, IQF	roh,
Nettogewicht:	10x800 g				
Glasur:	20%				
Zutatenverzeichnis:	Alaska-Seelachsfilet, W	Vasser, Stabi	lisator: (mögli	che Varianten E 338- E 452)	
Zutatenverzeichnis: Alaska-Seelachsfilet, Wasser, Stabilisator: (mögliche Varianten E 338- E 452)  Die Zusammensetzung von Fischfilets ist vom Produzenten und von der Partie abhängig. Eine korrekte Zutatenliste finden Sie auf dem Etikett. Partiespezifische Daten auf Anfrage.					
Für Fischerei-Erzeugnisse gemäß VO	(EG) 2065/2001:				
⊠gefangen im [Fanggebiet, Fangmethode]	Nordostpazifik, FAO-Ge (nicht spezifiziert))	ebiet-Nr. 67	(durch Pelagis	che Schleppnetze - Andere	
☐ aus Binnenfischerei [Herkunftsland]					
☐ aus Aquakultur/Off-Shore [Herkunftsland]					
2. Allergene Zutaten bei Lebensmitteln nach LMIV-Anlage II:					
			alten?	Bemerkung (z.B. kann Spuren enthalten)	
01 Glutenhaltiges Getreide sowie d hergestellte Erzeugnisse	araus	□ Ja	⊠Nein		
02 Krebstiere und daraus gewonne	ne Erzeugnisse	□ Ja	⊠Nein		
03 Eier und daraus gewonnene Erze	eugnisse	□ Ja	⊠Nein		
04 Fische und daraus gewonnene E	rzeugnisse	⊠ Ja	□Nein	Fisch	
05 Erdnüsse und daraus gewonnen	e Erzeugnisse	□ Ja	⊠Nein		
06 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein		
07 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		□ Ja	⊠Nein		
08 Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse,		□ Ja	⊠Nein		1
Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse,					
Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse					
09 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein		1
10 Senf und daraus gewonnene Erz	eugnisse	□ Ja	⊠Nein		

# Hygienekonzept | T&R Global Food GmbH & Co. KG



Formblatt FB 18-01-03

Stand 03/2017 | Revision 01

# **Produktspezifikation Fisch**

## Seite 2 von 3

(30°C)

anaerob) Escherichia coli

Salmonella

Enterobacteriaceae (30°C,

Pseudomonaden (bei 25°C)

Listeria monocytogenes

11 Sesamsamen und daraus gewonn Erzeugnisse	ene	□ Ja	⊠Nein		
12 Schwefeldioxid und Sulphite in		□ Ja	⊠Nein		_
Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder			∠ NCIII		
10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2					
13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein		
		_			
14 Weichtiere und daraus gewonner	ne Erzeugnisse	□ Ja	⊠Nein		
3. Deklarationspflichtige Inhaltsstoff	e (Farbstoffe, Konservie	rungsstoffe,	etc.):		
Siehe Zutatenliste					
4. Analysewerte:					
a) Durchschnittliche Nährwertangabe	en pro 100g				
Brennwert:	variabel				
Fett:	variabel				
- davon ges. Fettsäuren:	variabel				
Kohlenhydrate:	variabel				
- davon Zucker:	variabel				
Eiweiß:	variabel				
Salz:	variabel				
Bei der Angabe handelt sich um durchschnittliche Nährwerte, wobei einzelne Proben innerhalb der empfohlenen Toleranzen gemäß Leitfaden für zuständige Behörden-Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften aus Dezember 2012 und nachfolgenden Änderungen abweichen können.					
b) Sensorische Daten					
Geruch:	frisch, frei von Fremd- u	und Fehlgeru	ch		
Aussehen:	praktisch frei von Gräte	n, weiß-elfer	nbeinfarbene	s Fischfleisch	
Geschmack:	frisch, frei von Fremd- und Fehlgeschmack				
Konsistenz:	fest				
c) Chemisch-physikalische Kennwert	•				
Histamin:	Max. 100 mg/kg				
Individuelle Schwankungen sind möglich.					
d) mikrobiologische Richt- und Warnwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM für Seefische (ganze Fische), 2004					
	Richtwert (Kb	E/g)	W	/arnwert (KbE/g)	
Aerobe mesophile Koloniezahl	5 x 10 <sup>5</sup>			-	

 $1 \times 10^{4}$ 

1 x 10<sup>1</sup>

 $1 \times 10^{6}$ 

 $1 \times 10^{5}$ 

1 x 10<sup>2</sup>

Nicht nachweisbar in 25 g

 $1 \times 10^{2}$ 

# Hygienekonzept | T&R Global Food GmbH & Co. KG



#### Formblatt FB 18-01-03

Stand 03/2017 | Revision 01

# **Produktspezifikation Fisch**

#### Seite 3 von 3

5. Haltbarkeit nach Produktion:	arkeit nach Produktion:			
Mindesthaltbarkeitsdatum:	18 Monate			
6. Verpackung:				
Packstoff:	Karton			
Maße: Variabel je nach Ursprung				
Wir host-titigen gemäß ELL Verendeung 1025 /2004 und ELL Verendeung 10/2011 /auhrt Freihause um 05 02 2015), dass alle Verendeung noch der				

Wir bestätigen, gemäß EU-Verordnung 1935/2004 und EU-Verordnung 10/2011 (nebst Ergänzung vom 05.02.2015), dass alle Verpackungen der gelieferten Lebensmittel den geltenden Vorschriften entsprechend und für ihren Verwendungszweck im Sinne des zu erwartenden Gebrauchs unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

#### 7. Logistische Daten:

Bruttogewicht Karton/Stück:	Variabel je nach Ursprung
Karton/Europalette:	Variabel je nach Ursprung

## 8. Transport- und Lagerbedingungen:

Lager- und Transport-	-24°C bis -18°C
bedingungen:	

#### 9. Angaben zur Rückverfolgbarkeit:

Über das MHD und zusätzliche Aufzeichnungen während der Produktion ist die Rückverfolgbarkeit bis zu den eingesetzten Rohwaren gewährleistet.

## 10. Angaben zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln bzw. Zutaten:

Das Produkt enthält kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, das gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 kennzeichnungspflichtig ist.

## 11. Ionisierende Strahlung:

Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

#### 12. Verzehrdeklarationshinweis:

Ware vor dem Verzehr vollständig durchgaren. Nach dem Auftauen sofort zubereiten und konsumieren.

#### 13. Besondere Hinweise:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

## 14. Recht:

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

Die vorstehenden Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unsere Produkte zu werten.

Die Spezifikation ist gültig bis auf Wiederruf oder Zusendung einer aktualisierten Version. Dieses Dokument ist per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Bemerkung: Bei den Nährwertangaben darf nur der Salzgehalt (Natrium x 2,5) angegeben werden und nicht der Natriumgehalt.