

Produktspezifikation

Vers.11.07/14

Produktbeschreibung:

Lauenroth Seafood GmbH
Kieler Straße 107
25474 Bönningstedt
Tele.: 040-611 683 88 -0

ArtNr. / Handelsbezeichnung: *05001 / Bismarckheringe á 100g St*
in mildem Aufguss

wissenschaftlicher Name: *(Clupea Harengus)*

Produktionsmethode / Fanggebiet: *gefangen im (FAO 27 Nordostatlantik)*

Mindesthaltbarkeit: *42 Tage / RLZ: 42 Tage*

Gesamteinwaage: *1000 GRM*

Einwaage: *500 GRM*

Größe: *30-35 Stück*

Aus Aquakultur: *Nein*

MSC-Rohware: *Nein*

Aussehen: *Heringsfilets mit Haut und ohne Schwanz, innen hell,*

Geruch: *Typisch, leicht säuerlich*

Geschmack: *Typisch, süß-sauer*

Konsistenz: *artspezifisch*

Verarbeitung: *Das Herstellungsverfahren entspricht den jeweils geltenden deutschen und europäischen Rechtsnormen, den GMP-Grundsätzen und produktspezifischen Hygienerichtlinien.*

Lagerbedingungen: *2 - 7°C*

Zutaten: *Heringsfilets, Wasser, Gärungssessig (5%), Salz, Zucker, Zwiebeln, Gewürze, Senfsaat*

Konservierung:

Deklaration: *entsprechend der LMKV*

Verpackung:

EAN-Code: *4004998100014*

Zolltarif-Nr.:

Chemische- und mikrobiologische Parameter:

TVB-N (mg/100g):

pH-Wert: *4*

Aerobe mesophile Bakterien

(Gesamtkeimzahl) pro g bzw. ml/KBE: *< 10.000*

Coliforme (thermophil; pro g/KBE):

E. coli (in g/KBE): *< 100*

Staphylococcus aureus (pro g/KBE): *< 100*

Salmonella spp. (in 25 g/KBE): *nicht nachweisbar*

Listeria monocytogenes (in 25 g/KBE): *< 100*

Bacillus cereus (KBE):

Hefen (pro g/KBE): *< 1.000*

Schimmelpilze (pro g/KBE): *< 100*

Milchsäurebakterien (KBE): *< 100*

Vibrionen/Listerien/Aeromonaden (KBE):

Enterobacteriaceae (pro g/KBE): *< 100*

Hemmstofftest:

Polyphosphate:

Sulfit/Schweflige Säure:

Histamin:

Schwermetalle: *negativ (entsprechend der Schadstoff-Höchstmengen-VO)*

Chlorierte Kohlenwasserstoffe: *nicht nachweisbar (entsprechend der Rückstands-Höchstmengen-VO)*

Befund über Nichtbestrahlung: *negativ (G-C-MS-Methode)*

genetische Modifikation: *genetisch modifizierte Bestandteile wurden nicht verwendet*

Nematoden:

Produktspezifikation

Vers.11.07/14

Lauenroth Seafood GmbH
Kieler Straße 107
25474 Bönningstedt
Tele.: 040-611 683 88 -0

Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert: 780,0 KJ / 188,0 Kcal
Kohlenhydrate: 4,0 g
Eiweiß: 11,4 g
Fett: 14,0 g
gesättigte Fettsäuren:
Zucker:
Salz:

Die Nährwerte unterliegen den bei
Naturprodukten üblichen Schwankungen

Allergene:

Krebstiere:
Fisch: X
Weichtiere u. Erzeugnisse daraus:
Eier:
Milch (einschließlich Laktose):
Schalenfrüchte:
Senf:
Erdnüsse:
Sellerie:
Soja:
Sesamsamen:
Lupinen u. Erzeugnisse daraus:
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus:
Schwefeldioxid / Sulfite >10mg/kg bzw. 10mg/l:

Die Angaben, die wir zur Erstellung der Deklaration der Allergene verwendet haben, basieren auf der Kenntnis der Rezepturen und der Arbeitsabläufe auf den eigenen Verarbeitungsstufen, den schriftlichen Zusicherungen unserer Rohstofflieferanten, sowie den Maßnahmen, die in unserer Allergen-Politik zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen beschrieben und im Betrieb durchgesetzt sind. Eine Garantie, dass unsere Produkte frei von ungewollten Spuren der deklarationspflichtigen oder anderer Allergene sind, können wir nicht geben.

Logistikdaten

Verkaufseinheit:

EAN: 4004998100014
Verpackungsart:
Höhe in mm: 740
Länge (Tiefe) in mm: 1940
Breite (Facing) in mm: 1320
Bruttogewicht in g: 0

Verpackung / Umkarton:

EAN:
Verpackungsart: CT
Höhe in mm: 1450
Länge (Tiefe) in mm: 2650
Breite (Facing) in mm: 1950
Bruttogewicht in g: 0
Anzahl der enthaltenen Verkaufseinheiten: 0,00

Palettenangaben:

Anzahl Verpackung/Umkarton: 70
Palettenkennzeichen: *Palette ISO 1 1/1 EU*
Anzahl Liefereinheiten pro Palette: 15
Anzahl Lagen der Liefereinheit: 5
Ladehöhe inkl. Palette in mm: 0
Palettenbruttogewicht in g: 0
Palettenstapelfaktor: 0
Palettenhandling: