Produktspezifikation

Vers.11.07/14

Produktbeschreibung:

ArtNr. / Handelsbezeichnung: 05000 / Bismarckheringe á 100g St.

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

wissenschaftlicher Name: (Clupea Harengus)

Produktionsmethode / Fanggebiet: gefangen im (FAO 27 Nordostatlantik)

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage / RLZ: 42 Tage

Gesamteinwaage: 3000 GRM Einwaage: 1500 GRM Größe: 15-18 Stück

Aus Aquakultur: Nein MSC-Rohware: Nein

Aussehen: Heringsfilets mit Haut und ohne Schwanz, innen Hell, ohne Gelbstellen

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, Branntweinessig (5%), Salz, Zucker, Zwiebeln, Gewürze, Senfsaat

Konservierung:

Deklaration: entsprechend der LMKV

Verpackung: BJ

EAN-Code: 4004998100168

Zolltarif-Nr.:

Chemische- und mikrobiologische Parameter:

TVB-N (mg/100g):

pH-Wert: < 4,0

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):

Willersaurebakterieri (KDE).

Vibrionen/Listerien/Aeromonaden (KBE):

Enterobacteriaceae (pro g/KBE): < 100

Hemmstofftest: negativ

Polyphosphate: nicht nachweisbar

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:

Die vorstehend gemachten Angaben beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand. Eine rechtlich

verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften oder Eignung für sonstige Verwendungsfälle kann daraus nicht abgeleitet werden.

Seite: 1

Stand: 13-10-2016

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: 3.0 q

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Allergene:

Krebstiere:

Fisch: X

Weichtiere u. Erzeugnisse daraus:

Milch (einschließlich Laktose):

Schalenfrüchte:

Senf: X

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:

Verpackung / Umkarton:

EAN: 4004998100168

Verpackungsart: BJ

Höhe in mm: 184

Länge (Tiefe) in mm: 227 Breite (Facing) in mm: 0

Bruttogewicht in g: 6000

EAN:

Verpackungsart: BJ

Höhe in mm: 1350

Länge (Tiefe) in mm: 0

Breite (Facing) in mm: 0

Bruttogewicht in g: 0

Anzahl der enthaltenen Verkaufseinheiten: 3.00

Palettenangaben:

Anzahl Verpackung/Umkarton: 18

Palettenkennzeichen: Palette ISO 1 1/1 EU

Anzahl Liefereinheiten pro Palette: 90

Anzahl Lagen der Liefereinheit: 5

Ladehöhe inkl. Palette in mm: 0

Palettenbruttogewicht in g: 0

Palettenstapelfaktor: 0

Palettenhandling:

Die vorstehend gemachten Angaben beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften oder Eignung für sonstige Verwendungsfälle kann

daraus nicht abgeleitet werden.

Seite: 2

Stand: 13-10-2016