

Produktspezifikation

Vers.11.07/14

Produktbeschreibung:

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

ArtNr. / Handelsbezeichnung: 05345 / Bratlinge

verzehrfertig

wissenschaftlicher Name: (*Clupea Harengus*)

Produktionsmethode / Fanggebiet: gefangen: (FAO 27 Nordsee) (Ringwade)

Mindesthaltbarkeit: 28 Tag / RLZ: 28 Tag

Gesamteinwaage: 0 GRM

Einwaage: 3000 GRM

Größe:

Aus Aquakultur: Nein

MSC-Rohware: Nein

Aussehen: panierte, zusammengeklappt und hellbraun gebratene Heringslappen, garniert mit Zwiebeln, Lorbeer, Senfsaat, Wacholder und Gewürznelken, in einem leicht trüben Auguss, sauber verarbeitet

Geruch: mild säuerlich, würzig, besonders aromatisch

Geschmack: brotig, süß-säuerlich, mild-salzig, besonders würzig

Konsistenz: zart, artspezifisch

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

Lagerbedingungen: 2 - 7°C

Zutaten: Heringsfilets, Trinkwasser, Branntweinessig, Zucker, Salz, Weizenmehl, Rapsöl, Senfsaat, Speisewürze, Karamelzuckersirup, Zwiebeln, Gewürze.

Konservierung: ohne

Deklaration: entsprechend der LMKV

Verpackung: BJ

EAN-Code: 4004998200325

Zolltarif-Nr.:

Chemische- und mikrobiologische Parameter:

TVB-N (mg/100g):

pH-Wert: <4,8

Aerobe mesophile Bakterien

(Gesamtkeimzahl) pro g bzw. ml/KBE:

Coliforme (thermophil; pro g/KBE):

E. coli (in g/KBE): <10

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): <10.000

Vibrionen/Listerien/Aeromonaden (KBE):

Enterobacteriaceae (pro g/KBE):

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: 1042,0 KJ / 249,0 Kcal
Kohlenhydrate: 17,0 g
Eiweiß: 12,0 g
Fett: 14,0 g
gesättigte Fettsäuren: 4,2 g
Zucker: 11,0 g
Salz: 3,0 g

Die Nährwerte unterliegen den bei
Naturprodukten üblichen Schwankungen

Allergene:

Krebstiere:
Fisch: X
Weichtiere u. Erzeugnisse daraus:
Eier:
Milch (einschließlich Laktose):
Schalenfrüchte:
Senf: X
Erdnüsse:
Sellerie:
Soja:
Sesamsamen:
Lupinen u. Erzeugnisse daraus:
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus: X
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: 4004998200325
Verpackungsart: BJ
Höhe in mm: 155
Länge (Tiefe) in mm: 295
Breite (Facing) in mm: 200
Bruttogewicht in g: 6300

Verpackung / Umkarton:

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

Palettenangaben:

Anzahl Verpackung/Umkarton: 80
Palettenkennzeichen:
Anzahl Liefereinheiten pro Palette: 0
Anzahl Lagen der Liefereinheit: 5
Ladehöhe inkl. Palette in mm: 0
Palettenbruttogewicht in g: 0
Palettenstapelfaktor: 0
Palettenhandling: