# Hygienekonzept | T. & R. Global Food GmbH & Co. KG Formblatt 18-01-11

Stand 03/2017 | Revision 01



# **Produktspezifikation Weichtiere**

Seite 1 von 4

Datum: 17.05.2024

1. Angaben zum Artikel:						
Artikel-Nr.:	17113223					
Produktbezeichnung:	Grünschalmuscheln Medium, (Lat.Perna canaliculus) 12x800gr					
Verkehrsbezeichnung:	s.o.					
Lateinischer Name:	Perna canaliculus					
Produktbeschreibung:	Grünschalmuscheln, 24-30g/Stk, 30-40Stk/Kg, tiefgefroren					
Nettogewicht:	12x800 kg					
Glasur:	keine					
Zutatenverzeichnis:	Grünschalmuscheln					
Die Zusammensetzung von Garnelen und Seafood 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]						
☐ aus Binnenfischerei [Herkunftsland]						
	Neuseeland					
2. Allergene Zutaten bei Lebensmitt	eln nach LMIV Anlage II:					
		alten?	Bemerkung (z.B.			
				kann Spuren enthalten)		
01 Glutenhaltiges Getreide sowie d	araus	□ Ja	⊠Nein			
hergestellte Erzeugnisse				enthalten)		
_		□ Ja	⊠Nein ⊠Nein			
hergestellte Erzeugnisse	ne Erzeugnisse			enthalten)  Kann Spuren		
hergestellte Erzeugnisse  02 Krebstiere und daraus gewonne	ne Erzeugnisse eugnisse	□ Ја	⊠Nein	enthalten)  Kann Spuren		
hergestellte Erzeugnisse  02 Krebstiere und daraus gewonne  03 Eier und daraus gewonnene Erze	ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse	□ Ja	⊠ Nein ⊠Nein	enthalten)  Kann Spuren		
hergestellte Erzeugnisse  02 Krebstiere und daraus gewonne  03 Eier und daraus gewonnene Erze  04 Fische und daraus gewonnene E	ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse	□ Ja	⊠ Nein ⊠ Nein ⊠ Nein	enthalten)  Kann Spuren		
hergestellte Erzeugnisse  02 Krebstiere und daraus gewonne  03 Eier und daraus gewonnene Erze  04 Fische und daraus gewonnene E  05 Erdnüsse und daraus gewonnen  06 Sojabohnen und daraus gewonnen  Erzeugnisse	ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse	☐ Ja ☐ Ja ☐ Ja ☐ Ja	⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein	enthalten)  Kann Spuren		
hergestellte Erzeugnisse  02 Krebstiere und daraus gewonne  03 Eier und daraus gewonnene Erze  04 Fische und daraus gewonnene E  05 Erdnüsse und daraus gewonnen  06 Sojabohnen und daraus gewonnen	ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse	□ Ja □ Ja □ Ja □ Ja	⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein	enthalten)  Kann Spuren		
hergestellte Erzeugnisse  02 Krebstiere und daraus gewonne  03 Eier und daraus gewonnene Erze  04 Fische und daraus gewonnene E  05 Erdnüsse und daraus gewonnen  06 Sojabohnen und daraus gewonnen  Erzeugnisse  07 Milch und daraus gewonnene En	ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse ene	☐ Ja ☐ Ja ☐ Ja ☐ Ja	⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein	enthalten)  Kann Spuren		
hergestellte Erzeugnisse  02 Krebstiere und daraus gewonne  03 Eier und daraus gewonnene Erze  04 Fische und daraus gewonnene Erze  05 Erdnüsse und daraus gewonnene  06 Sojabohnen und daraus gewonnene  Erzeugnisse  07 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse  08 Schalenfrüchte, namentlich Markaschunüsse, Pecannüsse, Paranüs	ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse ene rzeugnisse ndeln, Haselnüsse, Walnüsse, se, Pistazien, Macadamia-	☐ Ja	⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein	enthalten)  Kann Spuren		
hergestellte Erzeugnisse  02 Krebstiere und daraus gewonne  03 Eier und daraus gewonnene Erze  04 Fische und daraus gewonnene Erze  05 Erdnüsse und daraus gewonnene  06 Sojabohnen und daraus gewonnene  Erzeugnisse  07 Milch und daraus gewonnene Er (einschließlich Laktose)  08 Schalenfrüchte, namentlich Mar Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüs oder Queenslandnüsse sowie daraus	ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse eene rzeugnisse ndeln, Haselnüsse, Walnüsse, se, Pistazien, Macadamia- us gewonnene Erzeugnisse	□ Ja	⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein	enthalten)  Kann Spuren		
hergestellte Erzeugnisse  02 Krebstiere und daraus gewonnen  03 Eier und daraus gewonnene Erze  04 Fische und daraus gewonnene Erze  05 Erdnüsse und daraus gewonnene  06 Sojabohnen und daraus gewonnene  Erzeugnisse  07 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse  08 Schalenfrüchte, namentlich Markaschunüsse, Pecannüsse, Paranüs	ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse eene rzeugnisse ndeln, Haselnüsse, Walnüsse, se, Pistazien, Macadamia- us gewonnene Erzeugnisse	☐ Ja	⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein  ⊠Nein	enthalten)  Kann Spuren		

## Hygienekonzept | T. & R. Global Food GmbH & Co. KG Formblatt 18-01-11

Stand 03/2017 | Revision 01



### **Produktspezifikation Weichtiere**

Seite 2 von 4

	10 Senf und daraus gewon	nene Erzeu	eugnisse						
	11 Sesamsamen und darau Erzeugnisse	ıs gewonne	ne			Ja	⊠Nein		
	12 Schwefeldioxid und Sul	phite in				Ja	⊠Nein		
	Konzentrationen von meh	•	_	er					
	10 mg/l als insgesamt vorh								
	13 Lupinen und daraus gev	wonnene Er	zeugni	isse		Ja	⊠Nein		
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse					×	Ja	□Nein	Musc	hel
	3. Deklarationspflichtige In	haltsstoffe	(Farbs	toffe, Kons	servierungsstoffe	e, etc.)	):		
	keine								
	4. Analysewerte:								
	a) Durchschnittliche Nährw	ertangaber	n pro 1	.00g					
	Brennwert:	4	427 kJ / 107 kcal						
Fett:			2,5 g						
- davon ges. Fettsäuren:			<1,0 g						
Kohlenhydrate:			5,1 g						
- davon Zucker:			1 g						
Eiweiß:			14,7 g						
	Salz: 0,55 g								
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:			arttypisch, frisch, nach Meer, ohne Fremd- und Fehlgeruch						
Aussehen:			Schale: grün, Fleisch: weiß und/oder orange						
Geschmack:			arttypisch, ohne Fremd- und Fehlgeschmack						
Konsistenz:			weich-elastisch						
	c) Nach VO (EG) Nr. 2073/2	005 für gek	ochte	Krebs- und	d Weichtiere				
		Probennahmeplan		eplan	Gren	Grenzwert (KbE/g)			
		n		С	m		М		
	Escherichia coli	5		2	1		10		
	Koagulase-positive Staphylokokken	5		2	100		1000		

Grenzwerte gelten für das Ende des Herstellungsprozesses.

Salmonella

n = Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe; c = Anzahl der Probeneinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen

in 25 g nicht nachweisbar

Hygienekonzept | T. & R. Global Food GmbH & Co. KG Formblatt 18-01-11

Stand 03/2017 | Revision 01



# **Produktspezifikation Weichtiere**

Seite 3 von 4

### Hygienekonzept | T. & R. Global Food GmbH & Co. KG Formblatt 18-01-11

Stand 03/2017 | Revision 01



### **Produktspezifikation Weichtiere**

Seite 4 von 4

5. Haltbarkeit nach Produktion:					
Mindesthaltbarkeitsdatum:	24 Monate				
6. Verpackung:					
Packstoff:	Variabel je nach Ursprung				
Maße:	Variabel je nach Ursprung				
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:					
Einheiten/Karton:	Variabel je nach Ursprung				
Weitere Logistische Daten:	Individuell zu erfragen				
8. Transport- und Lagerbedingungen:					

### 9. Angaben zur Rückverfolgbarkeit:

Lager- und Transport-

bedingungen:

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:

mind. -18 °C

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:

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.