

# Produktspezifikation

Vers.11.07/14

## Produktbeschreibung:

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

ArtNr. / Handelsbezeichnung: 03608 / Heringssalat, rot

... das Original, mit Roter Bete

wissenschaftlicher Name: (*Clupea harengus*)

Produktionsmethode / Fanggebiet: gefangen: (FAO 27 Norwegische See) (Ringwade)

Mindesthaltbarkeit: 32 Tag / RLZ: 28 Tag

Gesamteinwaage: 340 GRM

Einwaage: 0 GRM

Größe:

Aus Aquakultur: Nein

MSC-Rohware: Ja

Aussehen: leuchtend rot bis violett, mit Stücken von Roter Bete und dunklen Heringsstücken

Geruch: nach rote Beete und artspezifisch nach Hering

Geschmack: angenehm frisch, cremig und süßlich/herzhaft

Konsistenz: cremig, sahnig

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

Lagerbedingungen: 0 - 7°C

Zutaten: Heringshacken 50%, Rote Bete 20%, Rapsöl, Wasser, Zucker, Eigelb, Brantweinessig, Rote-Beete-Konzentrat, Senfsaat, Salz, Weizenstärke, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure, L(+)-Weinsäure, Äpfelsäure; Speisewürze, Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl ...und handwerkliches Können

Konservierung:

Deklaration: entsprechend der LMKV

Verpackung: CU

EAN-Code: 4011420036087

Zolltarif-Nr.: 16041299

## Chemische- und mikrobiologische Parameter:

TVB-N (mg/100g): <50

pH-Wert: 3,8 (+/-0,4)

Aerobe mesophile Bakterien

(Gesamtkeimzahl) pro g bzw. ml/KBE: <1.000.000

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): <10.000

Schimmelpilze (pro g/KBE): <100.000

Milchsäurebakterien (KBE): <1.000.000

Vibrionen/Listerien/Aeromonaden (KBE):

Enterobacteriaceae (pro g/KBE): <1.000

Hemmstofftest:

Polyphosphate:

Sulfit/Schweflige Säure:

Histamin:

Schwermetalle:

Chlorierte Kohlenwasserstoffe: negativ (entsprechend der Schadstoff-Höchstmengen-VO)

Befund über Nichtbestrahlung: nicht nachweisbar (entsprechend der Rückstands-Höchstmengen-VO)

genetische Modifikation: negativ (G-C-MS-Methode)

Nematoden: genetisch modifizierte Bestandteile wurden nicht verwendet

# Produktspezifikation

Vers.11.07/14

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

## Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert: 1300,0 KJ / 311,0 Kcal  
Kohlenhydrate: 5,8 g  
Eiweiß: 5,6 g  
Fett: 28,4 g  
gesättigte Fettsäuren: 1,7 g  
Zucker: 3,2 g  
Salz: 1,8 g

Die Nährwerte unterliegen den bei  
Naturprodukten üblichen Schwankungen

## Allergene:

Krebstiere:  
Fisch: X  
Weichtiere u. Erzeugnisse daraus:  
Eier: X  
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: 4011420036087  
Verpackungsart: CU  
Höhe in mm: 80  
Länge (Tiefe) in mm: 86  
Breite (Facing) in mm: 114  
Bruttogewicht in g: 360

### Verpackung / Umkarton:

EAN: 4011420936080  
Verpackungsart: CT  
Höhe in mm: 90  
Länge (Tiefe) in mm: 190  
Breite (Facing) in mm: 250  
Bruttogewicht in g: 1500  
Anzahl der enthaltenen Verkaufseinheiten: 4,00

### Palettenangaben:

Anzahl Verpackung/Umkarton: 144  
Palettenkennzeichen: Palette ISO 1 1/1 EU  
Anzahl Liefereinheiten pro Palette: 576  
Anzahl Lagen der Liefereinheit: 8  
Ladehöhe inkl. Palette in mm: 870  
Palettenbruttogewicht in g: 245000  
Palettenstapelfaktor: 0  
Palettenhandling: