

Produktspezifikation

Vers.11.07/14

Produktbeschreibung:

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

ArtNr. / Handelsbezeichnung: 05850 / Matjesfilets in Öl

wissenschaftlicher Name: (*Clupea Harengus*)

Produktionsmethode / Fanggebiet: gefangen im (FAO 27 Nordostatlantik)

Mindesthaltbarkeit: 28 Tage / RLZ: 28 Tage

Gesamteinwaage: 3000 GRM

Einwaage: 2200 GRM

Größe: 35-40 Stück

Aus Aquakultur: Nein

MSC-Rohware: Nein

Aussehen:

Geruch:

Geschmack:

Konsistenz:

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

Lagerbedingungen: 2 - 7°C

Zutaten: *Heringsfilets, pflanzliches Öl, Salz, Zucker, Säuerungsmittel: Äpfel-, Zitronen-, Milchsäure, Aroma, Rote Bete Saft, Gewürze, Konservierungsstoff, Benzoesäure*

Konservierung:

Deklaration: *entsprechend der LMKV*

Verpackung:

EAN-Code: 4004994000356

Zolltarif-Nr.:

Chemische- und mikrobiologische Parameter:

TVB-N (mg/100g):

pH-Wert:

Aerobe mesophile Bakterien

(Gesamtkeimzahl) pro g bzw. ml/KBE:

Coliforme (thermophil; pro g/KBE):

E. coli (in g/KBE):

Staphylococcus aureus (pro g/KBE):

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

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

Bacillus cereus (KBE):

Hefen (pro g/KBE):

Schimmelpilze (pro g/KBE):

Milchsäurebakterien (KBE):

Vibrionen/Listerien/Aeromonaden (KBE):

Enterobacteriaceae (pro g/KBE):

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: /
Kohlenhydrate:
Eiweiß:
Fett:
gesättigte Fettsäuren:
Zucker:
Salz:

Die Nährwerte unterliegen den bei
Naturprodukten üblichen Schwankungen

Allergene:

Krebstiere:
Fisch:
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: 4004994000356
Verpackungsart:
Höhe in mm: 0
Länge (Tiefe) in mm: 0
Breite (Facing) in mm: 0
Bruttogewicht in g: 0

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: 0
Palettenkennzeichen:
Anzahl Liefereinheiten pro Palette: 0
Anzahl Lagen der Liefereinheit: 0
Ladehöhe inkl. Palette in mm: 0
Palettenbruttogewicht in g: 0
Palettenstapelfaktor: 0
Palettenhandling: