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

Stand 03/2017 | Revision 01



Produktspezifikation Weichtiere

Seite 1 von 4

Datum: 09.09.2024	
1. Angaben zum Artikel:	
Artikel-Nr.:	17113244
Produktbezeichnung:	Frutti di Mare - Meeresfrüchtemix DELUXE 10x1kg, 20% Glasur, IQF
Verkehrsbezeichnung:	s.o.
Lateinischer Name:	Mytilus chilensis, Loligo spp, Litopenaeus vannamei
Produktbeschreibung:	Eine blanchierte Mischung aus Muscheln, Garnelen und Tintenfisch, einzeln entnehmbar tiefgefroren Details: MIESMUSCHELfleisch (35+/-5%) - Größe 200/300
	TINTENFISCH Streifen (30+/-5%) - Größe 60+
	TINTENFISCH Tentakel (13+/-3%) - Größe 60+
	GARNELEN (12+/-3%) - Größe 71/90
	TINTENFISCH Ringe (10+/-3%) - Größe 60+
Nettogewicht:	10x800g
Glasur:	20%
Zutatenverzeichnis:	Meeresfrüchte in veränderlichen Gewichtsanteilen: TINTENFISH (Ringe, Streifen, Tentakeln) (Loligo spp.), Wasser, Salz, Säuerungsmitteln: E330,E331, MIESMUSCHELFLEISCH (Mytilus chilensis), GARNELEN (Litopenaeus vannamei), Wasser, Salz Stabilisator: E450, E451, E339, Konservierungsmittel NatriummetabiSULFIT: E223
Die Zusammensetzung von Garnelen und Seaf Etikett. Partiespezifische Daten auf Anfrage.	ood ist vom Produzenten und von der Partie abhängig. Eine korrekte Zutatenliste finden Sie auf dem
Für Fischerei-Erzeugnisse gemäß VO	(EG) 2065/2001:
	Loligo spp., gefangen im Östlich-Indischen Ozean, FAO 57, Schleppnetze
☐ aus Binnenfischerei [Herkunftsland]	
⊠ aus Aquakultur/Off-Shore [Herkunftsland]	Mytilus chilensis, in Aquakultur gewonnen in Chile Litopenaeus vannamei, In Aquakultur gewonnen in Vietnam/Ecuador
2. Allergene Zutaten bei Lebensmitte	eln nach LMIV Anlage II:

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

Stand 03/2017 | Revision 01



Produktspezifikation Weichtiere

Seite 2 von 4

E			alten?	Bemerkung (z.B. kann Spuren enthalten)
01 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein	Kann Spuren enthalten
02 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		⊠ Ja	□Nein	Garnele
03 Eier und daraus gewonnene Erze	ugnisse	□ Ja	⊠Nein	Kann Spuren enthalten
04 Fische und daraus gewonnene Er	zeugnisse	□ Ja	⊠Nein	
05 Erdnüsse und daraus gewonnene	e Erzeugnisse	□ Ja	⊠Nein	
06 Sojabohnen und daraus gewonne Erzeugnisse	ene	□ Ja	⊠Nein	Kann Spuren enthalten
07 Milch und daraus gewonnene Err (einschließlich Laktose)	zeugnisse	□ Ja	⊠Nein	Kann Spuren enthalten
08 Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Qeenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein	Kann Spuren enthalten
09 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein	
10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein	
11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein	
12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2		□ Ja	⊠Nein	
13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein	
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		⊠ Ja	□Nein	Tintenfisch, Muscheln
3. Deklarationspflichtige Inhaltsstoff	e (Farbstoffe, Konservier	ungsstoffe,	etc.):	
Siehe Zutatenliste				
4. Analysewerte:				
a) Durchschnittliche Nährwertangab	en pro 100g			
Brennwert:	variabel			
Fett:	variabel			
davon ges. Fettsäuren: variabel				
Kohlenhydrate:	ohlenhydrate: variabel			
- davon Zucker:	davon Zucker: variabel			
Eiweiß:	variabel			
Salz:	variahel			

Formblatt FB 18-01-11

Stand 03/2017 | Revision 01



Produktspezifikation Weichtiere

Seite 3 von 4

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:	frisch, ohne Fremd- und Fehlgeruch
Aussehen:	arttypisch
Geschmack:	ohne Fremd- und Fehlgeschmack
Konsistenz:	fest-elastisch

c) Nach VO (EG) Nr. 2073/2005 für gekochte Krebs- und Weichtiere

	Probennahmeplan		Grenzwert (KbE/g)	
	n	С	m	М
Escherichia coli	5	2	1	10
Koagulase-positive Staphylokokken	5	2	100	1000
Salmonella	5	0	in 25 g nicht	nachweisbar

Grenzwerte gelten für das Ende des Herstellungsprozesses.

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

c) mikrobiologische Richt- und Warnwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM für rohe oder erhitzte Krebstiere, gekühlt und TK-Ware, 2015

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 ⁶	/
Enterobacteriaceae	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵
Escherichia coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Pseudomonaden	1 x 10 ⁶	/
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Salmonella	/	Nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	/	1 x 10 ²

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:

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

Stand 03/2017 | Revision 01



Produktspezifikation Weichtiere

Seite 4 von 4

Einheiten/Karton:	Variabel je nach Ursprung	
Weitere Logistische Daten:	Individuell zu erfragen	
8. Transport- und Lagerbedingungen:		
Lager- und Transport-bedingungen:	≤ -18 °C	

9. Angaben zur Rückverfolgbarkeit:

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:

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:

Ware vor dem Verzehr vollständig durchgaren. 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.