Hygienekonzept | T. & R. Global Food GmbH & Co. KG

Formblatt FB 18-01-03

Stand 03/2017 | Revision 01



Seite 1 von 3

Produktspezifikation Fisch

Datum: 10.05.2024						
1. Angaben zum Artikel:						
Artikel-Nr.:	17134001					
Produktbezeichnung:	Pangasiusfilet 170-220 gr.(Lat. Pangasius spp.), roh, ohne Haut, 10x1kg, IQF					
Verkehrsbezeichnung:	s.o.					
Lateinischer Name:	Pangasius hypophthalmus					
Produktbeschreibung:	Filets ohne Haut, roh, praktisch grätenfrei, ohne Haut, mit zugefügtem Wasser, einzeln entnehmbar tiefgefroren					
Nettogewicht:	10x800g	10x800g				
Glasur:	20%					
Zutatenverzeichnis:	Pangasius, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Stabilisatoren: E450, E451, E452					
Die Zusammensetzung von Fischfilets ist von Partiespezifische Daten auf Anfrage.	m Produzenten und von der Pa	artie abhängig. Ein	ne korrekte Zutat	enliste finden Sie auf dem Etikett.		
Für Fischerei-Erzeugnisse gemäß Vo	O (EG) 2065/2001:					
☐ gefangen in[Fanggebiet, Fangmethode]						
☐ aus Binnenfischerei [Herkunftsland]						
⊠ aus Aquakultur/Off-Shore [Herkunftsland]	Aquakultur in Vietna	m				
2. Allergene Zutaten bei Lebensmi	tteln nach LMIV Anlage	II:				
		Enth	alten ?	Bemerkung (z.B. kann Spuren enthalten)		
01 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein			
02 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein			
03 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein			
04 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		⊠ Ja	□Nein	Fisch		
05 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein			
06 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein			
07 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		□ Ja	⊠Nein			
08 Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie		□ Ja	⊠Nein			
daraus gewonnene Erzeugnisse 09 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse				I I		
		□ Ja	⊠Nein			

Hygienekonzept | T. & R. Global Food GmbH & Co. KG

Formblatt FB 18-01-03

Stand 03/2017 | Revision 01

Listeria monocytogenes

T&R GLOBAL FOOD One partner, endless choices

 1×10^{2}

Seite 2 von 3

Produktspezifikation Fisch

11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			□ Ja	⊠Nein			
12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder			□ Ja	⊠Nein			
10 mg/l als insgesamt vorhandene 13 Lupinen und daraus gewonnen		□ Ja	⊠Nein				
14 Weichtiere und daraus gewonn	nene Erzeugnis:	se	□ Ja	⊠Nein			
3. Deklarationspflichtige Inhaltssto	ffe (Farbstoffe	e, Konservier	ungsstoffe	, etc.):			
Siehe Zutatenliste							
4. Analysewerte:							
a) Durchschnittliche Nährwertanga	ben pro 100g						
Brennwert:	variabel						
Fett:	variabel	variabel					
- davon ges. Fettsäuren:	variabel						
Kohlenhydrate:	variabel						
- davon Zucker:	variabel						
Eiweiß:	variabel						
Salz:	variabel						
Bei der Angabe handelt sich um durchschnit für zuständige Behörden-Kontrolle der Einha können.							
b) Sensorische Daten							
Geruch:	frisch, frei v	on Fremd- ur	nd Fehlgerı	ıch			
Aussehen:	frei von Grä	ten, Fischflei	en, Fischfleisch weiß bis leicht rosé				
Geschmack:	mild, frisch, frei von Fremd- und Fehlgeschmack						
Konsistenz:	festes Fischfleisch						
c) Chemisch-physikalische Kennwe	rte						
istamin: Max. 100 mg/kg							
Individuelle Schwankungen sind mö	iglich.						
d) mikrobiologische Richt- und Wa (ganze Fische), 2010	rnwerte in Anl	lehnung an d	ie Empfehl	lung der DGH	M für Süßwasserfische		
		Richt	wert (KbE/g	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		

Hygienekonzept | T. & R. Global Food GmbH & Co. KG

Formblatt FB 18-01-03

Stand 03/2017 | Revision 01

T&R GLOBAL FOOD One partner, endless choices

Produktspezifikation Fisch

Seite 3 von 3

5. Haltbarkeit nach Produktion:					
Mindesthaltbarkeitsdatum:	18 Monate				
6. Verpackung:					
Packstoff:	Karton				
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:					
Bruttogewicht Karton/Stück:	Variabel je nach Ursprung				
Karton/Europalette:	Variabel je nach Ursprung				
8. Transport- und Lagerbedingungen:					
Lager- und Transport-	≤-18°C				

9. Angaben zur Rückverfolgbarkeit:

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:

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.