

	Produktspezifikation Product Specification	
---	---	---

Produktabbildung/ <i>product image</i>	
Jedwede Verwendung dieser Produktspezifikation darf nur mit ausdrücklicher und schriftlicher Genehmigung der All-Fish Handelsgesellschaft mbH erfolgen. Dazu zählen Weitergabe und Vervielfältigung, auch von nur Auszügen. Änderungen und Irrtum vorbehalten. <i>Any use of this product specification may only with the expressed written permission of All-Fish Handelsgesellschaft mbH. This includes transmission and reproduction, even of only excerpts. Errors and omissions accepted.</i>	tba

1 Allgemeine Informationen / <i>Basic Information</i>	
Artikelname Lieferant <i>Product Name Supplier</i>	Forellen, m. Kopf, ausgenommen <i>Trout, head on, gutted</i>
wissensch. Bezeichnung <i>Scientific name</i>	Oncorhynchus mykiss
Verkehrsbezeichnung <i>Description</i>	Forelle, roh, mit Kopf, ausgenommen, glasiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar <i>Trout, raw, head on, gutted, glazed, deep frozen, IQF</i>
Artikelnummer intern <i>Item Code internal</i>	1389 6
Chargen-Nummer <i>Batch Code</i>	variabel <i>misc.</i>
EU Zulassung Hersteller <i>EU Registration producer</i>	diverse <i>misc.</i>
TARIC-Code <i>TARIC-code</i>	0303 1490
EAN-Code Karton <i>EAN-Code Carton</i>	4041388 13896 7
EAN-Code Paket <i>EAN-Code Pack</i>	-

	Produktspezifikation Product Specification	
---	---	---

2 Ursprung, Produktionsmethode/Origin, methode of production		
Ursprungsland <i>Country of origin</i>	Niederlande <i>Netherlands</i>	
Produktionsmethode & Fanggebiet <i>Methode of Fishery and FAO (Major)</i>	aus Aquakultur/gezüchtet in <i>aquacultured in</i>	Türkei <i>Turkey</i>
Unterfanggebiet <i>sub-area FAO</i>	-	
Fanggerätekategorie <i>fishing gear</i>	-	
genauere Angaben <i>more detailed information</i>	ggf. auch Ursprungsware aus Türkei <i>in case also goods directly from origin in Turkey</i>	

3 Zertifizierung / Certification		
MSC-Zertifizierung / MSC-Lizenz-Nummer <i>MSC-Certification / MSC License Number</i>	NEIN <i>NO</i>	
Weitere <i>Additional</i>	-	

4 Einwaage, Glasur & Grössen / Weight, Glazing & Size	
Brutto-Gewicht <i>Gross Weight</i>	5,3 kg
Füllgewicht * <i>Total weight</i>	5,0 kg
	* (bei glasiertem Produkt inklusive Glasur/ <i>when glazed with glazing</i>))
Netto-Gewicht * <i>Net weight</i>	4,5 kg
	* (bei glasiertem Produkt ohne Glasur/ <i>when glazed without glazing</i>))
Glasur (%) <i>Glazing (%)</i>	10%
Fischanteil (%) <i>Content of Fish (%)</i>	-
Größe/ Sortierung <i>Size/ grading</i>	260-280g/ pc

	Produktspezifikation Product Specification	
---	---	---

5	Verpackung / Packing
Gebindegrösse (KT) <i>Packing Unit (CS)</i>	1 x 5,0 kg
Palettenfaktor <i>QTY per Palle</i>	120 cs
Verpackungsmaterial <i>Packing Material</i>	Pappe und Papier (400g), Kunststoff (30g) <i>Paper, plastic</i>
Verpackungsgröße (LxBxH) <i>Package dimension (LxHxW)</i>	400 x 300 x 140 mm
All-Fish Handelsgesellschaft mbH gewährleistet, dass die Verpackung verkehrsfähig ist und den jeweilig gültigen Vorschriften für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie entspricht. Die Grundlage bildet die EU-Gesetzgebung mit der EG-Basisverordnung, die EU-Hygieneverordnung sowie Leitsätze und Leitlinien (z.B. 1935/2004 u. 10/2011).	
<i>All-Fish Handelsgesellschaft mbH guarantees that the packaging is marketable and in accordance with the terms and rules for the use in the food industry equivalent. It is based on EC legislation and regulation, the EC hygiene regulations, principles and guidelines (f. e. 1935/2004 und 10/2011).</i>	

6	Sensorik / Organoleptic Evaluation
Aussehen <i>Appearance</i>	Der Angebotsform entsprechend praktisch frei von sichtbaren Mängeln, wie z. B. Gefrierbrand, Farbveränderungen, mechanischen Beschädigungen, Be- oder Verarbeitungsfehler. <i>According to offered presentation free of visible defects such as freezer burn, color changes, mechanical damage or processing errors.</i>
Geschmack <i>Taste</i>	Frisch, arttypisch, nicht fischig, nicht tranig, nicht ammoniakalisch, nicht bitter, nicht metallisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack. <i>Fresh, specific type, not fishy, not rancid, no ammonia taste, not metallic, free of foreign flavors.</i>
Geruch <i>Smell</i>	Nicht fischig, nicht tranig, ohne Fehl- und Fremdgeruch, ohne Gefriergeruch (Hept-cis-4-enal). <i>Not fishy, not rancid. Free of foreign odors without freezing odor.</i>
Konsistenz <i>Texture</i>	Einheitlich fest, elastisch, frei von Proteolyse (Gewebeauflösungen). <i>Firm for fresh raw material, elastic, free of proteolysis (tissue dissolutions).</i>

	Produktspezifikation Product Specification	
---	---	---

7 Zutaten / List of Ingredients		
Bestandteile <i>Product contains</i>	Forelle (FISCH) <i>Trout (FISH)</i>	
Zusatzstoffe <i>additives</i>	Produkt enthält Zusatzstoffe <i>Product contains additives.</i>	NEIN <i>NO</i>
Rohware <i>Raw material</i>	Produkt ist aus gefrorener Rohware herstellt. <i>Product has been produced from frozen raw material</i>	NEIN <i>NO</i>
Allergene sind werden im Zutatenverzeichnis gemäß der gesetzlichen Anforderungen in Klammern und GROßBUCHSTABEN aufgeführt. Weitere Allergene sind nicht enthalten, wenn sie nicht genannt sind, auch nicht in Spuren. <i>Allergens are listed in the list of ingredients in accordance with the legal requirements in brackets and CAPITAL LETTERS. Other allergens are not included if they are not mentioned, not even in trace amounts.</i>		

8 Durchschnittl. Nährwerte p. 100g / Nutrient Values p. 100g	
Brennwert (kcal) <i>Energy (kcal)</i>	131
Brennwert (kJ) <i>Energy (kj)</i>	548
Eiweiß (g) <i>Proteins (g)</i>	19,1
Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	0
davon Zucker (g) <i>which of sugar (g)</i>	0
Fett (g) <i>Fat (g)</i>	6
davon ges. Fettsäure (g) <i>which of saturated fat acid (g)</i>	2,1
Salz (g) <i>Salt (g)</i>	0,1
Diese Werte unterliegen natürlichen Schwankungen und weichen ggf. von den genannten Werten ab. <i>These values are subject to natural fluctuations and might differ possibly to the mentioned values.</i>	



Produktspezifikation

Product Specification



9 Mikrobiologische Grenzwerte / <i>Microbiological Limits</i>			
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Messmethode / Methode
Gesamtkeimzahl, aerob <i>Total viable count, aerob</i>	$m = 1,0 \times 10^6$	KBE/g / CFU/g	ASU L 06.00-18 1984 (LC)
Enterobacteriaceaeen <i>Enterobacteriaceae</i>	$M = 1,0 \times 10^5$ $m = 1,0 \times 10^4$	KBE/g / CFU/g	DIN-Fachbericht 81, AFNOR Certificate°3M 01/6-09-97 (LC)
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	$M = 1,0 \times 10^2$ $m = 1,0 \times 10^1$	KBE/g / CFU/g	DIN-Fachbericht 81, AFNOR Certificate°3M 01/08-06/01 (LC)
Coliforme	-	KBE/g / CFU/g	DIN-Fachbericht 81, AFNOR Certificate°3M 01/02-09/89 (LC)
Pseudomonaden	-	KBE/g / CFU/g	ASU L 06.00-43 September 1998 (LC)
Listeria ssp, quantitativ	-	KBE/g / CFU/g	LC-PV-Mibi-003 Oxid OCLA-Agar (LC)
Listeria monocytogenes, quantitativ	$M = 1,0 \times 10^2$	KBE/g / CFU/g	LC-PV-Mibi-003 Oxid OCLA-Agar (LC)
Listeria ssp, qualitativ	neg. in 25 g	-	LC-PV-Mibi-003 Oxid OCLA-Agar (LC)
Listeria monocytogenes, qualitativ	neg. in 25 g	-	LC-PV-Mibi-003 Oxid OCLA-Agar (LC)
Salmonellen <i>Salmonellae</i>	neg. in 25 g	-	AFNOR Validdation UNI 03/06-12/07 (LC)

10 Chemische Werte / <i>Chemical Values</i>			
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Bemerkung/ remarks
Blei-Gehalt (Pb) <i>Content of Lead</i>	< 0,3 (<0,5/1,0/1,5*)	mg/kg	* Ausnahme Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Anhang 3/ exception regulation (EU) no. 1881/2006, annex 3
Cadmium-Gehalt (Cd) <i>Content of Cadmium</i>	< 0,05 (<0,1/0,3/0,5/1,0*)	mg/kg	* Ausnahme Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Anhang 3/ exception regulation (EU) no. 1881/2006, annex 3
Quecksilber-Gehalt (Hg) <i>Content of Mercury</i>	< 0,5 (< 1,0*)	mg/kg	* Ausnahme Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Anhang 3/ exception regulation (EU) no. 1881/2006, annex 3
Histamin <i>Histamine</i>	tba	mg/kg	
TVB-N Wert <i>TVB-N Value</i>	< 25	mg/100g	
All-Fish Handelsgesellschaft mbH gewährleistet, dass die Höchstwerte für Cesium 134+137 sowie Jodium 131 gem. geltender EU-Verordnung eingehalten werden. Gleiches gilt für die Höchstwerte für Dioxin und PCB gem. EU-Verordnung 252/2012 und 1881/ 2006.			
All-Fish Handelsgesellschaft mbH guarantees that the maximum permitted levels of cesium-134 + 137 and jodium 131 will be respected in accordance with applicable EU regulation. The same applies to the maximum levels for dioxins and PCBs in accordance with EU regulation 252/2012 and 1881/2006.			

