Hygienekonzept | T. & R. Global Food GmbH & Co. KG Formblatt FB 18-01-04





Produktspezifikation Garnelen & Seafood

Seite 1 von 3

Datum: 15.05.2024					
1. Angaben zum Artikel:					
Artikel-Nr.:	1717041303				
Produktbezeichnung:	Black Tiger Garnele mit zugefügtem Wasser verarbeitetes Erzeugnis (Lat. Penaeus monodon)				
Verkehrsbezeichnung:	S.O.				
Lateinischer Name:	Penaeus monodon				
Produktbeschreibung:	Black Tiger Garnele, roh, mit zugefügtem Wasser, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar gefroren, 10x1kg, 8/12 Stk./lb,				
Nettogewicht:	10x800g Beutel				
Glasur:	20%				
Zutatenverzeichnis:	Black Tiger Garnele 80%, Wasser 19%, Salz, Stabilisatoren: E451				
Die Zusammensetzung von Garnelen ist vom Produzenten und von der Partie abhängig. Eine korrekte Zutatenliste finden Sie auf dem Etikett. Partiespezifische Daten auf Anfrage.					
Für Fischerei-Erzeugnisse gemäß VO (EG) 2065/2001:					
☐ gefangen in[Fanggebiet, Fangmethode]					
	Bangladesch				
2. Allergene Zutaten bei Lebensmitt	eln nach LMIV Anlage II:				
2. Allergene Zutaten bei Lebensmitt	eln nach LMIV Anlage II:	Entha	ilten?	Bemerkung (z.B. kann Spuren enthalten)	
01 Glutenhaltiges Getreide sowie d		Entha □ Ja	ilten? ⊠Nein		
	araus		T		
01 Glutenhaltiges Getreide sowie d hergestellte Erzeugnisse	araus ne Erzeugnisse	□ Ja	⊠Nein	Spuren enthalten)	
01 Glutenhaltiges Getreide sowie d hergestellte Erzeugnisse 02 Krebstiere und daraus gewonne	araus ne Erzeugnisse eugnisse	□ Ja ⊠ Ja	⊠Nein □Nein	Spuren enthalten)	
01 Glutenhaltiges Getreide sowie d hergestellte Erzeugnisse 02 Krebstiere und daraus gewonne 03 Eier und daraus gewonnene Erze	araus ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse	□ Ja □ Ja	⊠Nein □Nein ⊠Nein	Spuren enthalten)	
01 Glutenhaltiges Getreide sowie d hergestellte Erzeugnisse 02 Krebstiere und daraus gewonne 03 Eier und daraus gewonnene Erze 04 Fische und daraus gewonnene E	araus ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse	□ Ja □ Ja □ Ja □ Ja	⊠Nein □Nein ⊠Nein ⊠Nein	Spuren enthalten)	
01 Glutenhaltiges Getreide sowie de hergestellte Erzeugnisse 02 Krebstiere und daraus gewonnen 03 Eier und daraus gewonnene Erze 04 Fische und daraus gewonnene Erze 05 Erdnüsse und daraus gewonnen 06 Sojabohnen und daraus gewonnen Erzeugnisse	araus ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse ene	□ Ja □ Ja □ Ja □ Ja	⊠Nein □Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein	Spuren enthalten)	
01 Glutenhaltiges Getreide sowie de hergestellte Erzeugnisse 02 Krebstiere und daraus gewonnen 03 Eier und daraus gewonnene Erze 04 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse und daraus gewonnenenenenenenenenenenenenenenenenene	araus ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse ene	□ Ja □ Ja □ Ja □ Ja	⊠Nein □Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein	Spuren enthalten)	
01 Glutenhaltiges Getreide sowie de hergestellte Erzeugnisse 02 Krebstiere und daraus gewonnen 03 Eier und daraus gewonnene Erze 04 Fische und daraus gewonnene Erze 05 Erdnüsse und daraus gewonnene 06 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 07 Milch und daraus gewonnene Erzeugnischließlich Laktose)	araus ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse ene rzeugnisse	□ Ja	⊠Nein □Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein	Spuren enthalten)	
01 Glutenhaltiges Getreide sowie de hergestellte Erzeugnisse 02 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeignese of Milch und daraus gewonnene Erzeignese of Milch und daraus gewonnene Erzeignisse of Milch und daraus gewonnene Ergeignisch und daraus gewonnene Ergeignisch und daraus gewonnene Ergeignisch und daraus gewonnene Ergeignisch und daraus gewonnene Ergeinschließlich Laktose) on Schalenfrüchte, namentlich Marwalnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse	araus ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse ene rzeugnisse ndeln, Haselnüsse, se, Paranüsse, Pistazien,	□ Ja □ Ja □ Ja □ Ja □ Ja □ Ja	⊠Nein □Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein	Spuren enthalten)	
01 Glutenhaltiges Getreide sowie de hergestellte Erzeugnisse 02 Krebstiere und daraus gewonnenenenenenenen oder Erzeugnisse of Erdnüsse und daraus gewonnenenenenenenenenenenenenenenenenene	araus ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse ene rzeugnisse ndeln, Haselnüsse, se, Paranüsse, Pistazien,	□ Ja	⊠Nein □Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein	Spuren enthalten)	
01 Glutenhaltiges Getreide sowie de hergestellte Erzeugnisse 02 Krebstiere und daraus gewonnen 03 Eier und daraus gewonnene Erze 04 Fische und daraus gewonnene Erze 05 Erdnüsse und daraus gewonnene 06 Sojabohnen und daraus gewonnenenenenenenenenenenenenenenenenene	araus ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse ene rzeugnisse ene rzeugnisse ene rzeugnisse ene rzeugnisse ese, Paranüsse, Pistazien, es sowie daraus	□ Ja	⊠Nein □Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein	Spuren enthalten)	
01 Glutenhaltiges Getreide sowie de hergestellte Erzeugnisse 02 Krebstiere und daraus gewonnenenenenenenen oder Erzeugnisse of Erdnüsse und daraus gewonnenenenenenenenenenenenenenenenenene	araus ne Erzeugnisse eugnisse rzeugnisse e Erzeugnisse ene rzeugnisse ene rzeugnisse ene rzeugnisse ene rzeugnisse ese, Paranüsse, Pistazien, es sowie daraus	□ Ja	⊠Nein □Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein ⊠Nein	Spuren enthalten)	

Hygienekonzept | T. & R. Global Food GmbH & Co. KG Formblatt FB 18-01-04

Stand 03/2017 | Revision 01



Produktspezifikation Garnelen & Seafood

Seite 2 von 3

11 Sesamsamen und daraus gewor	nnene	□ Ja	⊠Nein		
Erzeugnisse 12 Schwefeldioxid und Sulphite in	□ Ja	⊠Nein			
Konzentrationen von mehr als 10 r					
10 mg/l als insgesamt vorhandenes 13 Lupinen und daraus gewonnene	□ Ja	⊠Nein		_	
14 Weichtiere und daraus gewonn	e □ Ja	⊠Nein			
3. Deklarationspflichtige Inhaltssto	ffe (Farbstoffe,	, Konservierungsstoffe,	etc.):		
Stabilisatoren: E451					
4. Analysewerte:					
a) Durchschnittliche Nährwertanga	ben pro 100g				
Brennwert:	343 kJ / 82 kcal				
Fett:	0,7 g				
- davon ges. Fettsäuren:	0,1 g				
Kohlenhydrate:	1,2 g				
- davon Zucker:	0 g				
Eiweiß:	16 g				
Salz:	0,45 g				
Bei der Angabe handelt sich um durchschnitt für zuständige Behörden-Kontrolle der Einhal können.			•		
b) Sensorische Daten					
Geruch:	frisch, nach Meer, nicht modrig				
Aussehen:	geschälte Garnelen im Tigermuster				
Geschmack:	arttypisch, frisch, nach Meer				
Konsistenz:	bissfest, nicht zäh				
c) mikrobiologische Richt- und War Krebstiere, gekühlt und TK-Ware, 2		chnung an die Empfehlu	ing der DGHI	И für rohe oder erhitzte	9
		Richtwert (KbE/g)	W	/arnwert (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	t nachweisbar in 25g	
Listeria monocytogenes		/		1 x 10 ²	
5. Haltbarkeit nach Produktion:					
Mindesthaltbarkeitsdatum:	18 Monate				

Hygienekonzept | T. & R. Global Food GmbH & Co. KG Formblatt FB 18-01-04

Stand 03/2017 | Revision 01



Produktspezifikation Garnelen & Seafood

Seite 3 von 3

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- 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.