

Produktspezifikation

Vers.11.07/14

Produktbeschreibung:

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

ArtNr. / Handelsbezeichnung: 03659 / Sherry Matjes Cocktail

Matjeshappen, in feinstem Sherry-Cocktail-Sauce

wissenschaftlicher Name: (*Clupea harengus*)

Produktionsmethode / Fanggebiet: gefangen im (FAO 27 Norwegische See) (Ringwade)

Mindesthaltbarkeit: 32 Tag / RLZ: 28 Tag

Gesamteinwaage: 170 GRM

Einwaage: 0 GRM

Größe:

Aus Aquakultur: Nein

MSC-Rohware: Ja

Aussehen: cremefarben mit produktspezifischen Sherry-Matjeshappen

Geruch: angenehm frisch, nach frischen Kräutern und einer Sherry-Note
artspezifisch nach Hering

Geschmack: angenehm frisch, cremig, leicht süsslich nach Sherry

Konsistenz: cremig, sahnig

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

Lagerbedingungen: 0 - 7°C

Zutaten: HERINGSFILETS 60%, Rapsöl, Wasser, Zwiebeln 5%, MAGERQUARK, Äpfel 2%, Invertzuckersirup, Zucker, EIGELB, Brantweinessig, SENFSAAT, Sherry, Salz, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, Gewürze, Rote-Beete-Konzentrat, Säuerungsmittel: Citronensäure, L(+)-Weinsäure, Apfelsäure; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl; Dextrose, natürliches Enzym Protease, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat ...und handwerkliches Können

Konservierung:

Deklaration: entsprechend der LMKV

Verpackung: CU

EAN-Code: 4011420036599

Zolltarif-Nr.: 16041299

Chemische- und mikrobiologische Parameter:

TVB-N (mg/100g): <50

pH-Wert: 3,8 (+/-0,4)

Aerobe mesophile Bakterien

(Gesamtkeimzahl) pro g bzw. ml/KBE: <1.000.000

Coliforme (thermophil; pro g/KBE): <10

E. coli (in g/KBE): <100

Staphylococcus aureus (pro g/KBE): <100

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

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

Bacillus cereus (KBE):

Hefen (pro g/KBE): <100.000

Schimmelpilze (pro g/KBE): <100.000

Milchsäurebakterien (KBE): <1.000.000

Vibrionen/Listerien/Aeromonaden (KBE):

Enterobacteriaceae (pro g/KBE): <1.000

Hemmstofftest: negativ

Polyphosphate:

Sulfit/Schweflige Säure:

Histamin:

Schwermetalle: negativ (entsprechend der Schadstoff-Höchstmengen-VO)

Chlorierte Kohlenwasserstoffe: nicht nachweisbar (entsprechend der Rückstands-Höchstmengen-VO)

Befund über Nichtbestrahlung: negativ (G-C-MS-Methode)

genetische Modifikation: genetisch modifizierte Bestandteile wurden nicht verwendet

Nematoden: keine

Produktspezifikation

Vers.11.07/14

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

Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert: 960,0 KJ / 229,0 Kcal
Kohlenhydrate: 9,2 g
Eiweiß: 8,9 g
Fett: 16,7 g
gesättigte Fettsäuren: 0,8 g
Zucker: 4,1 g
Salz: 2,1 g

Die Nährwerte unterliegen den bei
Naturprodukten üblichen Schwankungen

Allergene:

Krebstiere:
Fisch: X
Weichtiere u. Erzeugnisse daraus:
Eier: X
Milch (einschließlich Laktose):
Schalenfrüchte:
Senf: X
Erdnüsse:
Sellerie:
Soja:
Sesamsamen:
Lupinen u. Erzeugnisse daraus:
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus: X
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: 4011420036599
Verpackungsart: CU
Höhe in mm: 45
Länge (Tiefe) in mm: 89
Breite (Facing) in mm: 114
Bruttogewicht in g: 185

Verpackung / Umkarton:

EAN: 4011420936592
Verpackungsart: CT
Höhe in mm: 90
Länge (Tiefe) in mm: 190
Breite (Facing) in mm: 250
Bruttogewicht in g: 1550
Anzahl der enthaltenen Verkaufseinheiten: 8,00

Palettenangaben:

Anzahl Verpackung/Umkarton: 144
Palettenkennzeichen: Palette ISO 1 1/1 EU
Anzahl Liefereinheiten pro Palette: 1152
Anzahl Lagen der Liefereinheit: 8
Ladehöhe inkl. Palette in mm: 870
Palettenbruttogewicht in g: 252000
Palettenstapelfaktor: 0
Palettenhandling: