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



### Formblatt FB 18-01-03

Stand 06/2025 | Revision 02

# **Produktspezifikation Fisch**

### Seite 1 von 3

Datum: 19.08.2025				
1. Angaben zum Artikel:				
Artikel-Nr.:	17134133			
Produktbezeichnung:	Thunfisch Medallion, (Lat. Thunnus albacares), ohne Haut, ohne Knochen, 10x1kg einzeln vakuumiert			
Verkehrsbezeichnung:	s.o.			
Lateinischer Name:	Thunnus albacares			
Produktbeschreibung:	Thunfisch, roh, ohne Haut, ohne Knochen, einzeln vac. verpackt, einzeln entnehmbar tiefgefroren Größe: 175 -225 g /Stück Produkt ist metalldetektiert.			
Nettogewicht:	10x800 g			
Glasur:	20%			
Zutatenverzeichnis:	Thunfisch			
Die Zusammensetzung von Fischfilets ist vo Partiespezifische Daten auf Anfrage.		tie abhängig. Eir	ne korrekte Zutat	enliste finden Sie auf dem Etikett.
Für Fischerei-Erzeugnisse gemäß V	O (EG) 2065/2001:			
⊠ gefangen in[Fanggebiet, Fangmethode]	Mittlerer Westpazifik, FAO-Gebiet Nr. 71 (mittels Haken und Leinen)			
☐ aus Binnenfischerei [Herkunftsland]				
☐ aus Aquakultur/Off-Shore [Herkunftsland]				
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 M Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannü Pistazien, Macadamia- oder Quee daraus gewonnene Erzeugnisse	sse, Paranüsse,	□ Ja	⊠Nein	
09 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein	



### Formblatt FB 18-01-03

Stand 06/2025 | Revision 02

## **Produktspezifikation Fisch**

### Seite 2 von 3

10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein	
11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein	
12 Schwefeldioxid und Sulphite in		□ Ja	⊠Nein	
Konzentrationen von mehr als 10 m				
10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2				
13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein	
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein	
3. Deklarationspflichtige Inhaltsstoff	e (Farbstoffe, Konservie	rungsstoffe,	etc.):	
keine				
4. Analysewerte:				
a) Durchschnittliche Nährwertangab	en pro 100g			
Brennwert:	476 kJ / 114 kcal			
Fett:	0,5 g			
- davon ges. Fettsäuren:	0,1 g			
Kohlenhydrate:	< 0,1 g			
- davon Zucker:	< 0,1 g			
Eiweiß:	27,4 g			
Salz:	0,1 g			
Bei der Angabe handelt sich um durchschnittli für zuständige Behörden-Kontrolle der Einhalt können.			•	
b) Sensorische Daten				
Geruch:	arttypisch, frisch, frei vo	on Fremd- ur	nd Fehlgeruch	
Aussehen:	weiß-rosa			
Geschmack:	arttypisch, frisch, frei von Fremd- und Fehlgeschmack			
Konsistenz:	fest			
c) Chemisch-physikalische Kennwert	ee .			
Histamin: Max. 100 mg/kg				
Individualla Schwankungen sind mög	lich			

## d) mikrobiologische Richt- und Warnwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM für Seefische (ganze Fische), 2004

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl (30°C)	5 x 10 <sup>5</sup>	-
Enterobacteriaceae (30°C, anaerob)	1 x 10 <sup>4</sup>	1 x 10 <sup>5</sup>
Escherichia coli	1 x 10¹	1 x 10 <sup>2</sup>
Pseudomonaden (bei 25°C)	1 x 10 <sup>6</sup>	-
Salmonella	-	Nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes	-	1 x 10 <sup>2</sup>

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



#### Formblatt FB 18-01-03

Stand 06/2025 | Revision 02

### **Produktspezifikation Fisch**

Seite 3 von 3

5. Haltbarkeit nach Produktion:	
Mindesthaltbarkeitsdatum:	36 Monate
6. Verpackung:	
Packstoff:	Karton
Maße:	Variabel je nach Ursprung
Wir bestätigen, gemäß EU-Verordnung 1	935/2004 und EU-Verordnung 10/2011 (nebst Ergänzung vom 05.02.2015), dass alle Verpackungen der

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
bedingungen:	

### 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.