

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

Food International
Seite 1

RARI Food International GmbH Hovestr. 72

Hovestr. 72 20539 Hamburg

(T) +49 (0) 40 - 78 09 66-0 (F) +49 (0) 40 - 78 09 66-44

eMail: info@rari.de Web: www.rari.de

RARIVers.1.3, Druckdatum: 21.08.25

Geschäftsf. Gesellschafter: Thorsten Rachow, Kevin Rachow, Dennis Rachow, Uwe Krefeldt

Artikelnr.60806 Tintenfischtuben U10 IQF tiefgefroren, produziert in Spanien

Artikel: Tintenfischtuben U10 IQF

tiefgefroren, produziert in Spanien

Nummer: 60806 GTIN: 4045395628060

Lat. Bezeichnung: illex argentinus

Herkunftsland: Ursprungsland: Aquakultur: Nein

Einheit: VE MwSt %: 7 Zollpos.: 03074338

Laschori: Nein Bio: Nein

Bezeichnung des Lebensmittel Tintenfischtuben mit zugesetztem Trinkwasser,natur, roh, tiefgefroren, glasiert,

IQF, U10

Lateiner Illex argentinus Produktstandard roh, tiefgefroren

Einzelstückgrösse: lbs/kg/g U10 Glasuranteil in Prozent 30%

Marke / Brand Mar Natur oder Neutral

Zutaten TINTENFISCHTUE (85%), Wasser, Speisesalz, Stabilisator: E450,

Säureregulator: E330, E338, E501

Zusatzstoffe Diphosphat E450, Citronensäure E330, Phosphorsäure E338

Gute Hygienepraxis Fisch /Seafood- Produkte roh nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln

bringen. Tropfsaftsorgfältig entsorgen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nur durchgegart verzehren. Nach dem

Auftauen nicht wieder einfrieren!

Zubereitungshinweis Im Ofen: Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener

Hitze in einem Ofen, Braten in Fett unter gleichmäßiger Hitze, Dampfgaren: Garen im versiegelten Gefäß, das kein Entweichen von Dampf oder

Jaren im versiegeiten Gelais, das kein Entweichen von Dampi oder

Flüssigkeiten unterhalb eines voreingestellten Druckpunktes zulässt, Grillen unter gleichmäßiger Hitze. Eine Kerntemperatur von 72°Celsius sollte bei allen

Erhitzungsprozessen beachtet werden.

Produziert/Hergestellt Spanien / Portugal

gefangen in Südwestaltlantik (FAO 41)

Fanggerätekategorie Schleppnetze, Haken und Langleinen

Nettofüllmenge 700g

Lagertemperatur mindestens -18° Celsius
MHD Auszeichnung ab 720 Tage nach Produktion

Produktion



allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

ood International

RARI Food International GmbH Hovestr. 72 20539 Hamburg

Seite 2

(T) +49 (0) 40 - 78 09 66-0 (F) +49 (0) 40 - 78 09 66-44

eMail: info@rari.de Web: www rari de

RARIVers.1.3, Druckdatum: 21.08.25

Geschäftsf. Gesellschafter: Thorsten Rachow, Kevin Rachow, Dennis Rachow, Uwe Krefeldt

Artikelnr.60806 Tintenfischtuben U10 IQF tiefgefroren, produziert in Spanien

Restlaufzeit 180 Tage

Durchschnittliche Durchschnittliche Nährwertangaben je100g

Nährwertangaben je 100g

Brennwert in Kcal: 53 Kcal Brennwert in kJ: 224 kJ Fett: 1,1g davon gesättigte Fettsäuren: <0,5gKohlenhydrate: 1,4g davon Zucker: 1,2g Eiweiß: 9,4g Salz: 1,2g

Allergene Inhaltsstoffe

Allergene entsprechend der VO (EU) 1169/2011 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Ja

4045395628053 GTIN RARI Basiseinheit

700a Nettofüllmenge der Primärverpackung

402 x 250 x 47 Beutelmaße in mm (I x b x h)

23g PA/PE 4000µm Beuteltara

Beutel Form der Verpackung

4045395608062 **GTIN Umkarton**

10.798g **Bruttogwicht Umkarton** 7.000g (10 Beutel a

700g)

Nettoinhalt Umkarton

Einheiten per Umkarton 10 Beutel 400 x 300 x 120 Kartonmaße in mm (I x b x h)

567,5g, 350µm Kartontara in g

Wellpape,

(Durckfarbe P181c,

P5483c)

8 Karton pro Lage 64 Karton pro Palette

Die Informationen stammen von unseren Lieferanten bzw. den Herstellern der Artikel. Bei Abweichungen, z.B. wegen Rezepturänderungen oder Wechsel des Lieferanten, gilt das Etikett auf der Ware.

Beachten Sie die Kennzeichnung entsprechend den Vorgaben der VO (EG) 1760/2000 und VO (EU) 1337/2013 auf den Etiketten.

Für den Artikel sind die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte gemäß den Empfehlungen der geltenden Produktgruppe für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) zu beachten.

Der Artikel ist frei von kennzeichnungspflichtigen GVO's entsprechend der VO (EU) 1829/2003 und VO (EU) 1830/2003