# Hygienekonzept | T&R Global Food GmbH & Co. KG Formblatt FB 18-01-03

Stand 03/2017 | Revision 01

Datum: 03.04.2024



Seite 1 von 3

## **Produktspezifikation Fisch**

1. Angaben zum Artikel:				
Artikel-Nr.:	17134088 – 120/160 g			
	17134110 – 80/120 g			
Produktbezeichnung:	Wolfsbarschfilet (Lat. [	Dicentrarchu	s labrax), 20%	Glasur, IQF, 5 x 1kg
Verkehrsbezeichnung:	S.O.			
Lateinischer Name:	Dicentrachus labrax			
Produktbeschreibung:	Wolfsbarschfilet, roh, ı	nit Haut, PB	O, einzeln ent	nehmbar tiefgefroren
Nettogewicht:	5x800 g			
Glasur:	20%			
Zutatenverzeichnis:	Wolfsbarsch			
Die Zusammensetzung von Fischfilets 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]				
☐ aus Binnenfischerei [Herkunftsland]				
⊠ aus Aquakultur/Off-Shore [Herkunftsland]	Aquakultur Türkei			
2. Allergene Zutaten bei Lebensmitteln nach LMIV Anlage II:				
		Enth	alten?	Bemerkung (z.B. kann Spuren enthalten)
01 Glutenhaltiges Getreide sowie of hergestellte Erzeugnisse	laraus	□ Ja	⊠Nein	
02 Krebstiere und daraus gewonne	ne 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 gewonr Erzeugnisse		□ Ja	⊠Nein	
07 Milch und daraus gewonnene E (einschließlich Laktose)	rzeugnisse	☐ Ja	⊠Nein	

## Hygienekonzept | T&R Global Food GmbH & Co. KG Formblatt FB 18-01-03

Stand 03/2017 | Revision 01

Aerobe mesophile Koloniezahl



Seite 2 von 3

### **Produktspezifikation Fisch**

			Richtv	vert (KbE/g)	v	Varnwert (KbE/g)	
	d) mikrobiologische Richt- und Warr (ganze Fische), 2010		ehnung an	die Empfehl	ung der DGH	M für Süßwasserfische	
	Individuelle Schwankungen sind mög						
	Histamin:	Max. 100 mg	g/kg				
	c) Chemisch-physikalische Kennwert	te					
	Konsistenz:	zartes Fischf					
	Geschmack:	arttypisch, fr	isch, frei v	on Fremd- un	ıd Fehlgeschi	mack	
	Aussehen:	weißes Fisch					
	Geruch:	arttypisch, fr	isch, frei v	on Fremd- un	d Fehlgeruch	1	
	b) Sensorische Daten						
	Bei der Angabe handelt sich um durchschnittliche Nährwerte, wobei einzelne Proben innerhalb der empfohlenen Toleranzen gemäß Leitfaden für zuständige Behörden-Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften aus Dezember 2012 und nachfolgenden Änderungen abweichen können.						
_	Salz:	0,2 g					
	Eiweiß:	20 g					
	- davon Zucker:	0 g					
	Kohlenhydrate:	0 g					
	- davon ges. Fettsäuren:	1,3 g					
	Fett:	4,8 g					
	Brennwert:	513 kJ / 123	kcal				
	a) Durchschnittliche Nährwertangab	en pro 100g					
	4. Analysewerte:						
	keine						
	3. Deklarationspflichtige Inhaltsstof	fe (Farbstoffe,	, Konservie	erungsstoffe,	etc.):		
	14 Weichtiere und daraus gewonne	ne Erzeugniss	e	☐ Ja	⊠Nein		
							$\downarrow$
	10 mg/l als insgesamt vorhandenes 13 Lupinen und daraus gewonnene			☐ Ja	⊠Nein		+
Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder							
	Erzeugnisse  12 Schwefeldioxid und Sulphite in			□ Ja	⊠Nein		
	11 Sesamsamen und daraus gewon	nene		□ Ja	⊠Nein		
	10 Sein und daraus gewonnene Erz	eugiiisse		⊔ Jd	△ Nem		
	se 10 Senf und daraus gewonnene Erz	Augnissa		□ Ja	⊠Nein		4
	09 Sellerie und daraus gewonnene	Erzeugni		□ Ja	⊠Nein		
	Pistazien, Macadamia- oder Queens daraus gewonnene Erzeugnisse	siandnusse sov	wie				
	Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüss						
	08 Schalenfrüchte, namentlich Man	deln, Haselnü	sse,	□ Ja	⊠Nein		

1 x 10<sup>6</sup>

## Hygienekonzept | T&R Global Food GmbH & Co. KG Formblatt FB 18-01-03

Stand 03/2017 | Revision 01



Seite 3 von 3

### **Produktspezifikation Fisch**

Enterobacteriaceae	1 x 10 <sup>4</sup>	1 x 10 <sup>5</sup>	
Escherichia coli	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>	
Pseudomonaden	1 x 10 <sup>6</sup>	/	
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>	
Salmonella	/	Nicht nachweisbar in 25g	
Listeria monocytogenes	/	1 x 10 <sup>2</sup>	

#### 5. Haltbarkeit nach Produktion:

	Mindesthaltbarkeitsdatum:	24 Monate
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-	≤ -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.