

	Polarfrost Tiefkühlkost GesmbH , Weinzierl 100, A-3500 Krems/Donau office@polarfrost.at, Tel.: +43/2732/86 5 14, Fax.: +43/2732/74 9 68
Produktbezeichnung Polarfrost:	Polardorschfilet Paz. pan. 20 x 150 g
Artikelnummer Polarfrost:	1030
1. Produkteigenschaften:	
Verkehrsbezeichnung:	Polardorschfilet Paz. pan. 20 x 150 g
Verkaufseinheit (EVE pro Umverpackung)	20 x 150 g = 3 kg
Zolltarifnummer:	16041995
EAN -EVE (Stück):	9001780010303
EAN - VE (Überkarton):	9001780010303
Kurzbeschreibung lt. Produktkennzeichnung (inkl. Anzahl und Gewicht einzelner Portionen bzw. Abpackeinheiten; z.Bsp.: 20x150g Portionen):	Polardorschfilet Paz. pan. 20 x 150 g = 3 kg
Spezifische Produktmerkmale (inkl. art- u. produktionstypische Merkmale; z.Bsp.: lat. Spezies, Verarbeitungsart, Organoleptik Kurzbeschreibung, etc.) + FANGMETHODE / FANGGEBIET (FAO):	Polardorschfilet Paz. pan. 20 x 150 g = 3 kg Lat.Bez.: Theragra chalcogramma FAO-Gebiet 61 (Nordwestpazifischer Ozean) FAO-Gebiet 67 (Nordostpazifischer Ozean) - je nach Verfügbarkeit
<u>Zutatenliste lt. Produktkennzeichnung (inkl. Quid-Regelung):</u>	Polardorschfilet (Theragra chalcogramma) (65%), Weizenmehl, Wasser, Kartoffelstärke, Speisesalz, Hefe, Pfeffer
Nährwertkennzeichnung (je 100g/100ml) in g:	
Brennwert: kJ / kcal:	547 kJ / 129 kcal
Eiweiß:	12,7 g
Kohlenhydrate:	17,5 g
davon Zucker:	3 g
Fett:	0,7 g
davon gesättigt:	0,2 g
Ballaststoffe:	1 g
Natrium:	-
BE:	-
Mikrobiologische Grenzwerte:	
Gesamtkeimzahl:	max. < 1.000.000 KBE / g
Enterobacteriaceae:	max. < 100.000 KBE / g
E.Coli:	max. < 100 KBE / g
Staphylokokken:	-
Salmonellen:	-
Listerien:	-
Hefen / Schimmelpilze:	-
Angaben zur Bestrahlung des Produkts:	
Ursprungsland / Herkunftsland:	Deutschland
Produziert in:	Deutschland
Abgepackt in:	Deutschland
Auftauanleitung:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Zubereitung:	In der Pfanne: Die gefrorenen Tafeln in heißem Fett bei mittlerer Temperatur ca. 8 - 10 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten. In der Friteuse: Die gefrorenen Tafeln in 180°C heißem Fett ca. 5 Minuten goldbraun braten.
2. Volumen / Gewicht:	
Nennfüllmenge:	3000 g
TU 1: in ml bzw. g	2955 g
TU 2: in ml bzw. g	2910 g
Bruttogewicht LE:	3136g
Nettogewicht LE:	3000g

3. Haltbarkeit:	
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei Abpackung:	18 Monate
garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung:	mind. 12 Monate
Angabe des MHD (z.Bsp.: TT.MM.JJJJ):	TT.MM.JJJJ
Anbringung des MHD (z.Bsp.: Etikette):	Etikett
Sonstige Angaben zur Haltbarkeit:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
4. Verpackung:	
Verpackung Verkaufseinheit (z.Bsp.: Beutel):	
Material:	Plastikfolie
Materialstärke:	-
Länge in cm:	-
Höhe in cm:	-
Breite in cm:	-
Gewicht der Tara in g:	8 g
Verpackung Umverpackung (z. Bsp.: Karton):	
Material:	Karton
Materialstärke:	-
Länge in cm:	29,8 cm
Höhe in cm:	10,1 cm
Breite in cm:	19,4 cm
Gewicht der Tara in g:	128 g
Anzahl Umverpackung pro Palette:	256
Anzahl Lagen pro Palette:	16
Anzahl Karton pro Lage:	16
Palettengewicht (Produkt + Verpackung) excl. Palette:	795 kg
<i>Palettenmaße in cm:</i>	
Länge:	120 cm
Breite:	80 cm
Höhe (inkl. Palette):	177 cm
sonstige Angaben zur Verpackung:	-
5. Lagerung / Transport:	
Verladungstemperatur: (kurzfristig mindestens -15°C)	kurzfristig mindestens -15°C
Lagertemperatur: (mindestens - 18°C)	mind. -20°C
Transporttemperatur: (mindestens - 18°C)	mind. -18°C
Spezielle Lager- und/oder Transportanforderungen:	mind. -18°C
Sonstige Angaben zu Transport/Lagerung:	-
6. Allergenkennzeichnung:	
Auflistung aller zur Herstellung des Produktes verwendeten Einzelzutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils auf. Dazu sind auch die zusammengesetzten Zutaten in ihre Einzelzutaten aufzuschlüsseln. Außerdem sind die Trägersubstanzen von Zutaten, Aromen und allen Zusatzstoffen aufzulisten – auch jener, die im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr haben oder als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Ein Verweis auf die Zutatenliste in der aktuellen Produktspezifikation reicht nicht aus.	Polardorschfilet (Theragra chalcogramma) (65%), Weizenmehl, Wasser, Kartoffelstärke, Speisesalz, Hefe, Pfeffer
Liste der Lebensmittelallergene gemäss Anhang IIIA der Richtlinie 2006/142/EG:	
Im gelieferten Produkt lt. Rezeptur enthalten oder möglicherweise als Spur enthalten (z.Bsp.:Kreuzkontamination)	
Glutenhaltige Getreide:	ja
Krebstiere:	nein
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:	nein
(Hühner-) Eier:	nein
Fisch:	ja

Lupine, Lupinenerzeugnisse:	nein
Erdnuss:	nein
Sojabohnen:	nein
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):	nein
Schalenfrüchte:	nein
Sellerie:	nein
Senf:	nein
Sesamsamen:	nein
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO ₂)/kg:	nein
<u>Genauere Angabe des Allergens und dessen Quelle</u> <u>(z.Bsp. Milch in Margarine):</u>	
Glutenhaltige Getreide:	in der Panade
Krebstiere:	-
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:	-
(Hühner-) Eier:	-
Fisch:	Polardorsch
Lupine, Lupinenerzeugnisse:	-
Erdnuss:	-
Sojabohnen:	-
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):	-
Schalenfrüchte:	-
Sellerie:	-
Senf:	-
Sesamsamen:	-
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO ₂)/kg:	-
<u>7. GVO:</u>	
Laut Auskunft unseres Vorlieferanten sind im gegenständlichen Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten bzw. wurde dieses nicht unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen produziert.	
Die gemachten Angaben inkl. der Tabellen sind Bestandteil der vereinbarten Produktspezifikation und bilden die Basis der Produktkennzeichnung.	
Spezifikationen aufgrund der letzten Angaben des Vorlieferanten.	
<u>Firmenmäßige Zeichnung:</u>	i.A. Verena Müller
<u>Ort / Datum:</u>	Krems, 02.10.2014
<u>Stempel / Unterschrift:</u> Polarfrost Tiefkühlkost Ges.m.bH, Weinzierl 100, 3500 Krems	