

	Polarfrost Tiefkühlkost GesmbH, Weinzierl 100, A-3500 Krems/Donau office@polarfrost.at, Tel.: +43/2732/86 5 14, Fax.: +43/2732/74 9 68
Artikelnummer Polarfrost:	1091
Produktbezeichnung Polarfrost:	<i>Polardorsch-Portionsf.Paz.pan. 20 x 150 g, vorgebraten</i>
1. Produkteigenschaften:	
Verkehrsbezeichnung:	Polardorsch-Portionsf.Paz.pan. 20 x 150 g, vorgebraten
Verkaufseinheit (EVE pro Umverpackung)	20 x 150 g = 3 kg
Zolltarifnummer:	16041995
EAN - VE (Überkarton):	9001780010914
Kurzbeschreibung lt. Produktkennzeichnung (inkl. Anzahl und Gewicht einzelner Portionen bzw. Abpackeinheiten; z.Bsp.: 20x150g Portionen):	Pazifischer Polardorsch Portionsfilet in Knusperpanade 2 x 1500g, 2 x 10 Portionen á 150g aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, in Filetform gefertigt, knusprig paniert, vorgebraten, tiefgefroren.
Spezifische Produktmerkmale (inkl. art- u. produktionstypische Merkmale; z.Bsp.: lat. Spezies, Verarbeitungsart, Organoleptik Kurzbeschreibung, etc.) + FANGMETHODE / FANGGEBIET (FAO):	"Alaska Seelachs (Theragra chalcogramma) FAO-Gebiet 61 (Nordwestpazifischer Ozean) FAO-Gebiet 67 (Nordostpazifischer Ozean)"
Konvektomat geeignet:	ja, ohne Dampf
Zutatenliste lt. Produktkennzeichnung (inkl. Quid-Regelung):	PAZIFISCHER POLARDORSCH (Theragra chalcogramma) 67%, WEIZENMEHL, pflanzliches Öl, WEIZENSTÄRKE, Wasser, Speisesalz, Dextrose, Hefe.
Nährwertkennzeichnung (je 100g/100ml) in g:	
Brennwert: kJ / kcal:	831 kJ / 198 kcal
Eiweiß:	12,3 g
Kohlenhydrate:	16,2 g
davon Zucker:	2,7 g
Fett:	9,2 g
davon gesättigt:	1,1 g
Ballaststoffe:	0,8 g
Natrium:	0,6 g
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:	-
Sonstige Angaben zur Mikrobiologie:	-
Angaben zur Bestrahlung des Produkts:	
Ursprungsland / Herkunftsland:	Deutschland
Produziert in:	Deutschland
Abgepackt in:	Deutschland
Auftauanleitung:	-
Zubereitung:	Backofen / Konvektomat (ohne Dampf): Die tiefgefrorenen Portionen im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen. In der Pfanne: Die tiefgefrorenen Portionen ca. 10 Minuten bei mehrmaligem Wenden braten. In der Friteuse: Die gefrorenen Portionen in 180°C heißem Fett ca. 6-7 Minuten frittieren.
Sonstige Angaben zu Produkteigenschaften:	-
2. Volumen / Gewicht:	
Nennfüllmenge:	1500g
TU 1: in ml bzw. g	1478g
TU 2: in ml bzw. g	1455g
Bruttogewicht LE:	
Nettogewicht LE:	3 kg
Sonstige Angaben zu Volumen / Gewicht:	-
3. Haltbarkeit:	
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei Abpackung:	18 Monate

garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung:	mind. 12 Monate
Angabe des MHD (z.Bsp.: TT.MM.JJJ):	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:	Plastikbeutel
Materialstärke:	-
Länge in cm:	-
Höhe in cm:	-
Breite in cm:	-
Gewicht der Tara in g:	18 g
Volumen in cm ³ :	-
Verpackung Umverpackung (z. Bsp.: Karton):	
Material:	Karton
Materialstärke:	-
Länge in cm:	35,6 cm
Höhe in cm:	10,6 cm
Breite in cm:	26,6 cm
Gewicht der Tara in g:	213 g
Volumen in cm ³ :	-
Anzahl Umverpackung pro Palette:	144
Anzahl Lagen pro Palette:	16
Anzahl Karton pro Lage:	9
Palettengewicht (Produkt + Verpackung) excl. Palette:	493 kg
<u>Palettenmaße in cm:</u>	
Länge:	120 cm
Breite:	80 cm
Höhe (inkl. Palette):	185 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. Allergenkezeichnung:	
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.	PAZIFISCHER POLARDORSCH (Theragra chalcogramma) 67%, WEIZENMEHL, pflanzliches Öl, WEIZENSTÄRKE, Wasser, Speisesalz, Dextrose, Hefe.
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:	Weizenmehl in der Panade
Krebstiere:	-
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:	-
(Hühner-) Eier:	-
Fisch:	Alaska Seelachs
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.	
<u>8. Konformitätserklärung</u>	
Hiermit bestätigen wir, dass das gelieferte Produkt den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 - in der jeweiligen aktuellen Fassung - entspricht. Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten.	
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> <u>Polarfrost Tiefkühlkost Ges.m.bH, Weinzierl 100, 3500 Krems</u>	