



Produktbezeichnung Polarfrost:
Artikelnummer Polarfrost:
1. Produkteigenschaften:
Verkehrsbezeichnung:
Verkaufseinheit (EVE pro Umverpackung)
Zolltarifnummer:
EAN - VE (Überkarton):
Kurzbeschreibung lt. Produktkennzeichnung (inkl. Anzahl und Gewicht einzelner Portionen bzw. Abpackeinheiten; z.Bsp.: 20x150g Portionen):
Spezifische Produktmerkmale (inkl. art- u. produktionstypische Merkmale; z.Bsp.: lat. Spezies, Verarbeitungsart, Organoleptik Kurzbeschreibung, etc.) + FANGMETHODE / FANGGEBIET (FAO):
Zutatenliste lt. Produktkennzeichnung (inkl. Quid-Regelung):
Nährwertkennzeichnung (je 100g/100ml) in g:
Brennwert: kJ / kcal:
Eiweiß:
Kohlenhydrate:
davon Zucker:
Fett:
davon gesättigt:
Ballaststoffe:
Natrium:
BE:
Mikrobiologische Grenzwerte:
Gesamtkeimzahl:
Enterobacteriaceae:
E.Coli:
Staphylokokken:
Salmonellen:
Listerien:
Hefen / Schimmelpilze:
Sonstige Angaben zur Mikrobiologie:
Angaben zur Bestrahlung des Produkts:
Ursprungsland / Herkunftsland:
Produziert in:
Abgepackt in:
Auftauanleitung:
Zubereitung:
Sonstige Angaben zu Produkteigenschaften:
2. Volumen / Gewicht:
Nennfüllmenge:

TU 1: in ml bzw. g
TU 2: in ml bzw. g
Fleisch- / Wurst- / Fischeinwaage:
Bruttogewicht LE:
Nettogewicht LE:
Sonstige Angaben zu Volumen / Gewicht:
3. Haltbarkeit:
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei Abpackung:
garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung:
Angabe des MHD (z.Bsp.: TT.MM.JJJ):
Anbringung des MHD (z.Bsp.: Etikette):
Sonstige Angaben zur Haltbarkeit:
4. Verpackung:
Verpackung Verkaufseinheit (z.Bsp.: Beutel):
Material:
Materialstärke:
Länge in cm:
Höhe in cm:
Breite in cm:
Gewicht der Tara in g:
Volumen in cm ³ :
Verpackung Umverpackung (z. Bsp.: Karton):
Material:
Materialstärke:
Länge in cm:
Höhe in cm:
Breite in cm:
Gewicht der Tara in g:
Volumen in cm ³ :
Anzahl Umverpackung pro Palette:
Anzahl Lagen pro Palette:
Anzahl Karton pro Lage:
Palettengewicht (Produkt + Verpackung) excl. Palette:
<u>Palettenmaße in cm:</u>
Länge:
Breite:
Höhe (inkl. Palette):
sonstige Angaben zur Verpackung:
5. Lagerung / Transport:
Verladungstemperatur: (kurzfristig mindestens -15°C)
Lagertemperatur: (mindestens - 18°C)
Transporttemperatur: (mindestens - 18°C)
Spezielle Lager- und/oder Transportanforderungen:
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.
Liste der Lebensmittelallergene gemäss Anhang IIIA der Richtlinie 2006/142/EG:

<u>Im gelieferten Produkt lt. Rezeptur enthalten oder möglicherweise als Spur enthalten (z.Bsp.:Kreuzkontamination)</u>
Glutenhaltige Getreide:
Krebstiere:
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:
(Hühner-) Eier:
Fisch:
Lupine, Lupinenerzeugnisse:
Erdnuss:
Sojabohnen:
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):
Schalenfrüchte:
Sellerie:
Senf:
Sesamsamen:
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO ₂)/kg:
<u>Genauere Angabe des Allergens und dessen Quelle (z.Bsp. Milch in Margarine):</u>
Glutenhaltige Getreide:
Krebstiere:
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:
(Hühner-) Eier:
Fisch:
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>
<u>Ort / Datum:</u>
<u>Stempel / Unterschrift:</u>
Polarfrost Tiefkühlkost Ges.m.bH, Weinzierl 100, 3500 Krems

Polarfrost Tiefkühlkost GesmbH , Weinzierl 100, A-3500 Krems/Donau office@polarfrost.at, Tel.: +43/2732/86 5 14, Fax.: +43/2732/74 9 68
Alaska Seelachs Paz. pan.Trapez, RG, 60 x 180 g
1087
Alaska Seelachs Paz. pan.Trapez, RG, 60 x 180 g 60 x 180 g = 10,8 kg 16041991 5740301010142
Alaska Seelachs Paz. pan. Trapez Alaska Seelachsfilet 10,8 kg, 60 x 180g Portionen, Trapezform, paniert, tiefgefroren
Alaska Seelachs Paz. pan. Trapez, 60 x 180g lat. Bez.: (Theragra chalcogramma) FAO-Gebiet 61 (Nordwestpazifischer Ozean) FAO-Gebiet 67 (Nordostpazifischer Ozean) - je nach Verfügbarkeit
Alaska Seelachs (65%), Weizenmehl, Wasser, Kartoffelstärke, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz, Hefe, Backtriebmittel: Natriumpyrophosphat (E450), Natriumhydrogencarbonat (E500); Gewürze.
445 kJ / 105 kcal
13 g
11 g
-
1 g
-
-
-
-
max. < 1.000.000 KBE / g
max. < 100.000 KBE / g
max. < 100 KBE / g
-
-
-
-
keine Bestrahlung
Deutschland
Deutschland
Deutschland
Nach dem Aufauen nicht wieder einfrieren!
<i>In der Pfanne</i> : Die tiefgefrorenen Tafeln in heißem Fett bei mittlerer Temperatur ca. 8-10 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.
<i>In der Friteuse</i> : Die tiefgefrorenen Tafeln in heißem Fett bei 180°C ca. 5 Minuten goldbraun braten.
-
10.800 g

10.638 g
10.476 g
7,02 g
ca. 11 kg
10,8 kg
-
18 Monate
12 Monate
TT.MM.JJJJ
Etikett
Nach dem Aufatuen nicht wieder einfrieren!
Plastikfolie
-
39,5 cm
46 cm
29 cm
8 g
-
Karton
-
41,6 cm
22,1 cm
18,8 cm
209g
-
72
12
6
ca. 790 kg
120 cm
80 cm
147,9 cm
-
kurzfristig mindestens -15°C
mind. -20°C
mind. -18°C
mind. -18°C
-
Alaska Seelachs (65%), Weizenmehl, Wasser, Kartoffelstärke, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz, Hefe, Backtriebmittel: Natriumpyrophosphat (E450), Natriumhydrogencarbonat (E500); Gewürze.

