



PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

H15/2077 Regenbogenforelle 5 kg 240/260

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Kolumb. Regenbogenforelle

2.2 Packungsgröße:

5kg

2.3 Zutaten

Forelle, Wasser (Glasure)

2.4 Besondere Hinweise:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren; nur im vollständig gegarten Zustand verzehren

2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	576 kJ / 138 kcal
Fett	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	- g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23,4 g
Salz	- g

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	Regenbogenforelle mit Kopf u. Schwanz, ausgenommen
Geruch, Geschmack	forellenartig, ohne Abweichungen
Konsistenz	Fest-elastisch

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
DD	IS, UL	DD
Version 1.0	Seite 1 von 3	Gültig ab: 21.01.2014
J:\VU\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\09 Fisch\Regenbogenforelle 5 Kg 240-260_21.01.2014.Doc		

2.7 Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl aerob 37°C	5 x 10 ⁵ /g	Analysenmethode
Escherichia coli	1 x 10 ¹ /g	
Salmonellen	Nicht nachweisbar/ 25g	
Listeria monocytogenes	1 x 10 ² / 25g	

3. Gentechnologie:

Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Für das Produkt besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

4. Allergene:

Allergene	Im Produkt enthalten J/N	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	N	
Eier und Eierzeugnisse	N	
Fisch und Fischerzeugnisse	J	<i>Forelle</i>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	N	
Soja und Sojaerzeugnisse	N	
Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	N	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	N	
Senf und Senferzeugnisse	N	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	N	
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO ₂ angegeben)	N	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	N	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	N	

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

720	Tage
-----	------

Restlaufzeit beim Kunden

180	Tage
-----	------

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

6. Genusstauglichkeitskennzeichen

EK 1083

7. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 99 Kartons
Abmessungen L x B x H:	36,8 x 25 x 14
Bruttogewicht:	5 kg / Karton 495 kg / Palette

8. Sonstiges

EAN-KTN: 4007456261067
Zolltarifnummer: Z03031490

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Dieses Produkt wird nach den HACCP-Grundsätzen und Guter Herstellungspraxis hergestellt und entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insb. betreffend Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB).