



Produktbezeichnung Polarfrost:

Artikelnummer Polarfrost:

1. Produkteigenschaften:

Verkehrsbezeichnung:

Verkaufseinheit (EVE pro Umverpackung)

Zolltarifnummer:

EAN -EVE (Stück):

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
Bruttogewicht per EVE:
Nettogewicht per EVE:
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):
Materialstärke:
Länge in cm:
Höhe in cm:
Breite in cm:
Gewicht der Tara in g:
Volumen in cm ³ :
Verpackung Umverpackung (z. Bsp.: Karton):
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.
<u>Liste der Lebensmittelallergene gemäss Anhang IIIA der Richtlinie 2006/142/EG:</u>
<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 (SO₂)/kg:

7. GVO:

Laut Auskunft unseres Vorlieferanten sind im gegenständlichen Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten bzw. wurde dieses nicht unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen produziert.

8. Konformitätserklärung

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.

Firmenmäßige Zeichnung:

Ort / Datum:

Stempel / Unterschrift:

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
<i>Räucherlachs geschnitten Trim E, 1 kg, TOP FISCH</i>
3505
Räucherlachs geschnitten Trim E, 1 kg, TOP FISCH
10 x 1 kg = 10 kg
3054100
9001780035054
9001780235058
Räucherlachs geschnitten Trim E, 1 kg, TOP FISCH, tiefgefroren, 10 x 1 kg = 10 kg
Räucherlachs (<i>Salmo salar</i>) geschnitten Trim E, aus einer Aquakultur in Norwegen
Lachs (<i>Salmo salar</i>), Speisesalz, Säureregulator (E262), Rauch.
760 kJ / 180 kcal
23 g
0 g
0 g
10 g
1,7 g
-
2,5 g
-
10.000.000 KBE/g
100.000 KBE/g
-
-
-
< 100 KBE/g
-
-
keine Bestrahlung
Norwegen
Dänemark
Dänemark
Auftauen bei 0 – 5 °C Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Nach dem Auftauen verzehrfertig
-
1000 g
985 g
970 g
1015 g
1000 g
10,27 kg
10 kg
-
12 Monate
6 Monate
TT.MM.JJJJ
Etikett
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
-
55 cm
2 cm
18,5 cm
15 g
-
5 mm
59 cm
16,5 cm
39 cm
250 g
-
40
10
4
ca. 410 kg
120 cm
80 cm
ca. 180 cm
-
kurzfristig mindestens -15°C
mindestens -18°C
mindestens -18°C

-
i.A. Verena Müller
Krems, 02.10.2014