

Produktspezifikation

Datum 26-6-2013

Artikel-Nr. ALSFT1503575

1. Allgemein

EU-Zulassungsnr.: NL 6041 EG

Zolltarifnummer/Intrastat-Warennummer:

1	6	0	4	1	9	9	1
---	---	---	---	---	---	---	---

Verkehrsbezeichnung/Handelsname (nach deutschem Fisch-Etikettierungsgesetz)

TK Alaska Seelachs (theragra chalcogramma) Tafeln, 50 x 150 g, paniert, 7,5 kg Karton

Artikelbeschreibung / Werbetext

TK Alaska Seelachs (theragra chalcogramma) Tafeln, 50 x 150 g, paniert, 7,5 kg Karton

Lateinische Bezeichnung und Fanggebiet/-methode

Theragra chalcogramma / Gefangen im Nordostozifik FAO 67

Restlaufzeit ab Produktion: mindestens 540 Tage

Lagerbedingungen: -18 °C

Restlaufzeit ab Anlieferung: mindestens 360 Tage

- Temperatur bei Anlieferung:
- | | | |
|-------------------------------------|----------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 0 - 2 °C | z. B. Frischfisch |
| <input type="checkbox"/> | 2 - 7 °C | z. B. Räucherfisch & Marinanden |
| <input checked="" type="checkbox"/> | - 18 °C | z. B. TK-Ware |

Produktspezifikation

Datum 26-6-2013 Artikel-Nr. ALSFT1503575

2. Gebinde

Gewichte	Bruttogewicht	Nettogewicht	Abtropfgewicht	Packmittel	Packstoff
Gebinde:	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
Umkarton:	<u>7,7</u>	<u>7,5</u>	<u> </u>	<u>Karton</u>	<u>Pappe</u>

Stückgewicht: 150 g Paletteninhalt: 112 Gebinde pro Lage: 8 Colli

Palettenhöhe in cm (incl. Palette): ca. 200 cm

Bestellart/ - einheit (Beispiel: Karton 6 Packungen à 10 Stück à 150g)

1 Karton á 7,5 kg

Abmessungen / EAN	Länge (in mm)	Breite (in mm)	Höhe (in mm)	EAN
Gebinde:	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
Umkarton:	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>

Preisauszeichnung auf der Ware (nur bei SB-Fisch): Ja Nein

3. Allergenkennzeichnung / Zutaten

Kennzeichnung von Allergenen:	Ja, enthalten	Kann Spuren enthalten	Nein nicht enthalten
Glutenhaltige Getreide	Ja, enthalten		
Krebstiere/Erzeugnisse			
Eier/Erzeugnisse			
Fische/Erzeugnisse	Ja, enthalten		
Mais			
Sojabohnen/Erzeugnissen			
Milch/Erzeugnisse			
Schalenfrüchte/Erzeugnisse			
Sellerie/Erzeugnisse			
Senf/Erzeugnisse			
Sesamsamen/Erzeugnisse			
Schwefeldioxid, Sulphite>10mg/KG			
Lupinen/Erzeugnisse			
Weichtiere/Erzeugnisse			

Produktspezifikation

Datum 26-6-2013

Artikel-Nr.

ALSFT1503575

Zutaten (laut Lebensmittelkennzeichnungsverordnung) (inkl. Quid, Allergen und Zusatzstoffe):

Alaska Seelachsfilet (65%), Panade (ca. 35-38 %) bestehend aus: Weizenmehl (Gluten), Wasser, Salz, Hefe,
Gewürze, Paprikapulver, Farbstoff Kurkuma

Zusatzstoffe:

- | | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 1 mit Farbstoff | <input type="checkbox"/> | 13 enthält eine Phenylalaninquelle(zusätzlich zur Angabe "mit Süßungsmittel") |
| <input type="checkbox"/> | 2 konserviert | <input type="checkbox"/> | 14 "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken" (zusätzlich zur Angabe "mit Süßungsmittel") |
| <input type="checkbox"/> | 3 mit Antioxidationsmittel | <input type="checkbox"/> | 15 "unter Schutzatmosphäre verpackt" |
| <input type="checkbox"/> | 4 mit Geschmacksverstärker | <input type="checkbox"/> | 16 Koffeinhaltig |
| <input type="checkbox"/> | 5 geschwefelt | <input type="checkbox"/> | 17 Chininhaltig |
| <input type="checkbox"/> | 6 geschwärzt | <input type="checkbox"/> | 18 mit Milcheiweiß |
| <input type="checkbox"/> | 7 gewachst | <input type="checkbox"/> | 20 mit Taurin |
| <input type="checkbox"/> | 8 mit Phosphat | <input type="checkbox"/> | 21 mit Azo Farbstoffen |
| <input type="checkbox"/> | 9 mit Süßungsmittel | <input type="checkbox"/> | 22 mit Sauerstoff, unter Hochdruck – farbstabilisierend |
| <input type="checkbox"/> | 10 mit Süßungsmitteln | <input type="checkbox"/> | 99 keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe |
| <input type="checkbox"/> | 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | | |
| <input type="checkbox"/> | 12 nur bei Tafelsüße zusätzlich zur Angabe"mit Süßungsmittel".
"auf einer >Grundlage von ..." | | |

4. Zubereitung

Geräteverwendung:

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 50 Konvektomat / Kombidämpfer | <input type="checkbox"/> | 56 Kochen / Dampfkochtopf |
| <input type="checkbox"/> | 51 Mikrowelle | <input type="checkbox"/> | 57 Grill |
| <input type="checkbox"/> | 52 WOK | <input type="checkbox"/> | 58 Steamer |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 53 Friteuse | <input type="checkbox"/> | 59 Wasserbad / au bain-marie |
| <input type="checkbox"/> | 54 Backofen | <input type="checkbox"/> | 60 Gärschrank |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 55 Pfanne / Kippbratpfanne | <input type="checkbox"/> | 61 Induktion |

Zubereitungshinweis /-empfehlung:

In der Pfanne mit reichlich Öl oder Butter je Seite ca. 5-6 Minuten braten.

In der Friteuse bei 180°C ca. 5-6 Minuten fritieren.

Produktspezifikation

Datum 26-6-2013

Artikel-Nr.

ALSFT1503575

5. Nährwerte (bezogen auf 100 g)

Nährwert Kcal	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="8"/> <input type="text" value="9"/> <input type="text" value=","/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	Broteinheiten	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Nährwert KJ	<input type="text" value="7"/> <input type="text" value="9"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value=","/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	Zuckergehalt	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Fettgehalt	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text" value="8"/> <input type="text" value=","/> <input type="text" value="6"/> <input type="text" value="0"/>	Natruimgehalt	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Eiweißgehalt	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="1"/> <input type="text" value=","/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="0"/>	ges. Fettsäuren	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Kohlenhydratge.	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="6"/> <input type="text" value=","/> <input type="text" value="6"/> <input type="text" value="0"/>	Alkoholgehalt	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>

6. Mikrobiologische Daten:

Aerobe Gesamtkeimzahl	< 1.000.000	KBE/g
Enterobacteriaceae	< 10.000	KBE/g
Hefen	< 10.000	KBE/g
Schimmelpilze	< 10.000	KBE/g
E.coli	< 1.000	KBE/g
Salmonellen	0	KBE/25 g
Listeria monocytogenes	0	KBE/25 g

7. Sonstiges

Produkt geeignet für Ernährung von Patienten mit den Krankheitsbildern:

	Ja	Nein
Adipositas / Reduktionskost		
Bluthochdruck / natriumarm		
Demenz		
Diabetes melitus, Diabetikerprodukte		
Fettstoffwechselstörungen		
Kau- und Schluckstörungen		
Laktoseintoleranz/ milchzuckerfrei		
Mangelernährung		
Produkte ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe		
Vegetarische Ernährung		
Zöliakie/glutenfrei		
Vegan		
ohne Alkoholgehalt/ ohne alkoholische Zutaten		
ungeeignet bei ...		

Produktspezifikation

Datum 26-6-2013 Artikel-Nr. ALSFT1503575

8. Spezifikationsergänzung

Der Lieferant garantiert, dass dieses Produkt nach aktuellem Wissen den gesetzlichen Anforderungen der EU entspricht und für den menschlichen Verzehr unbedenklich ist.

Der Lieferant verpflichtet sich, die Ware nach o. g. Spezifikation zu liefern.

Der Lieferant sichert zu, dass die Ware ordnungsgemäß eingewogen ist, d.h. die Fischeinwaage muss bei Anlieferung mindestens dem deklarierten Gewicht entsprechen.

ausgefüllt von (in Druckbuchstaben): Bertin Sterk

Für Rückfragen

Telefonnummer: +49 491 45 45 80 45

E-Mail-Adresse: gmbh@sterkfish.de

26-6-2013
Datum


Unterschrift


Firmenstempel