

H.-J. Fiedler Meeresdelikatessen GmbH
An der Packhalle IV Nr. 34
27572 Bremerhaven

Datum: 17.11.2022

SPEZIFIKATION

Artikelnummer:
00227

Produktbezeichnung:
Forellenfilet, heißgeräuchert

1. Allgemein

Verkehrsbezeichnung	Forellenfilet, heißgeräuchert	
Produktbeschreibung	Forellenfilet, heißgeräuchert, ohne Haut	
Lateinische Bezeichnung und Fanggebiet/Fanggerätekategorie	Oncorhynchus mykiss aus Aquakultur in Deutschland	
Verpackung		
Lagerungs- und Transportbedingungen	+2 bis +7°C	-18°C
Haltbarkeit unter obigen Bedingungen	14 Tage	360 Tage
EAN / GTIN	4260176070887	

2. Allergenkennzeichnung / Zutaten / GVO

Zutatenliste:	FORELLENFILET 98%, Salz, Rauch	
Allergenkennzeichnung	Ja, enthalten	Nein, nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse		X
Krebstiere und –erzeugnisse		X
Eier und Eierzeugnisse		X
Fisch und –erzeugnisse	X	
Erdnüsse und –erzeugnisse		X
Soja und –erzeugnisse		X
Milch und –erzeugnisse		X
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und –erzeugnisse		X
Sellerie und –erzeugnisse		X
Senf und Senferzeugnisse		X
Sesamsamen und –erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben)		X
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x

Wir bestätigen, dass das o.g. Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt worden sind gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Erstellt: 01.03.2022 R. Mischke (QM) | geprüft / freigegeben: 01.03.2022 F. Fiedler

Verteiler des Formblattes: QM-Handbuch

3. Nährwerte (bezogen auf 100 g)

Energie (kJ)	456
Energie (kcal)	109
Fett (g)	2,9
- davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,7
Kohlenhydrate (g)	0
- davon Zucker (g)	0
Eiweißgehalt (g)	20,7
Salz (g)	2,2

(Bei den angegebenen Werten handelt es sich um ca.-Werte, die nicht bei jeder Lieferung eingehalten werden können, da es sich um ein Naturprodukt handelt.)

4. Sensorische Merkmale

Farbe, Aussehen	Helles Fischfleisch
Geruch	Typisch aromatisch
Geschmack	Typisch aromatisch, mild salzig
Konsistenz	Festes, saftiges Fischfleisch

5. Mikrobiologische Parameter

Mikrobiologische Richtwerte	Parameter	Grenzwert (KBE/g)
	Gesamtkeimzahl	$< 1 \times 10^6$
	Enterobacteriaceen	$< 1 \times 10^4$
	E. Coli	< 10
	Koagulase-positive Staphylokokken	< 100
	Salmonellen	n.n. in 25g
	Listeria monocytogenes	< 100

6. Rechtliche Anforderungen

Rechtliche Anforderungen	Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und seinen einschlägigen Regelungen, sowie den gültigen EU-Rechtsvorschriften. Für die Verpackungsmaterialien liegt eine Konformitätserklärung / Unbedenklichkeitserklärung vor.
---------------------------------	--

Dieses Formblatt ist auf elektronischem Wege erstellt und daher auch ohne Unterschriften gültig.

Die Angaben beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung von Eigenschaften kann hieraus nicht abgeleitet werden. Diese Spezifikation entbindet den Kunden nicht von der Verpflichtung zur Wareneingangskontrolle gemäß HGB 377.

Erstellt: 01.03.2022 R. Mischke (QM) | geprüft / freigegeben: 01.03.2022 F. Fiedler

Verteiler des Formblattes: QM-Handbuch