

 Immler & Co GmbH Handel mit TIEFKÜHLPRODUKTEN		<h1>Produktspezifikation</h1>	
Artikelbezeichnung:			
<i>Forelle tiefgekühlt</i>			
Sachbezeichnung <small>inkl. eventueller Quidangaben</small>		Forelle tiefgekühlt	
Nettofüllgewicht		2,5 kg/Karton	
Lieferantendaten			
Bezeichnung			
Ansprechpartner Position		Qualitätsmanager	Key Account
Ansprechpartner Name			Stv. GF
e-mail			
Telefonnummer			
Faxnummer			
Notfallnummer für Rückholaktion (24h Erreichbarkeit)			
Straße			
PLZ + Ort			
Produktionsstätte			
Bezeichnung			
Ansprechpartner Position		QS	Key Account
Ansprechpartner Name			Stv. GF
e-mail			
Telefonnummer			
Faxnummer			
Straße			
PLZ + Ort			
Lagertemperatur		-18°C	
Konservierung:		Tiefkühlung	
Mindesthaltbarkeitsdauer (in Tagen) ab Produktion		300 Tage ab Produktion	
Rückverfolgbarkeit		MHD, Los Nummer	
Nährwerte		pro 100g	% der RM* pro 100g
Brennwert in kJ *		401	
Brennwert in kcal *		95	4,8
Fett in g *		2,3	3,3
<small>davon gesättigte Fettsäuren in g *</small>		1,0	4,8
<small>davon einfach ungesättigte Fettsäuren in g</small>		0,8	
<small>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren in g</small>		0,6	
Kohlenhydrate in g *		0,0	0,0
<small>davon Zucker in g *</small>		0,0	0,0
<small>davon mehrwertige Alkohole in g</small>			
<small>davon Stärke in g</small>			
Ballaststoffe in g *			0,0
Eiweiß in g *		18,6	37,2
Natrium in g *		0,02	1,0
Salz in g (NaCl berechnet aus Natrium)		0,06	1,0
BE		0,0	
<small>* Referenzmenge für die Tageszufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen basierend auf einer Ernährung von 2000 kcal. Der Nährstoffbedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, Gewicht, körperlicher Aktivität, etc.</small>			
Allergene *			
<small>* laut LMKV 1993 i.d.g.F.</small>			
Krebstiere u. -erzeugnisse		-	
Weichtiere u. -erzeugnisse		-	
Fisch u. -erzeugnisse		+	100
Sellerie u. -erzeugnisse		-	
Senf u. -erzeugnisse		-	

Intoleranzen	Kommentar	+	Anteile [%]	
Glucose		-		
Fructose		-		
Phenylalanin	aus Aspartam	-		
Glutamat	Geschmacksverstärker	-		
unerwünschte Stoffe	Kommentar	+	Anteile [%]	
Einsatz von Nanotechnologie		-		
Zutatenliste *	* laut LMKV inkl. QUID - Regelung			
Zutaten (wertbestimmende Bestandteile FETT markieren)	davon Einzelzutaten wissenschaftliche Bezeichnung	Klassenname bei Zusatzstoffen	Herkunftsland	%
Regenbogenforelle	oncorhynchus mykiss		Italien/Friaul	100
			Aquakultur	
Betimmungsgemäße Verwendung	Dünsten, Braten, Backen, Grillen, etc.			
Sensorik				
Aussehen	ganze Regenbogenforelle ausgenommen, ohne Kiemen			
Beschaffenheit	festes Fleisch			
Textur / Konsistenz	Außenhaut silbrig - dunkel - grünlich glänzend, typische Zeichnung, Fleisch weißlich			
Farbe				
Geruch	arteigen, unauffällig			
Geschmack	arteigen, rein			
Chemische Parameter	SOLL -Wert	IST-Wert lt. Analyse	lt. Codex Alimentarius	
pH - Wert	6,0 - 7,0			
NaCl - Gehalt				
Flüchtiger basischer Stickstoff [mg/kg]				
Blei [mg/kg]	<0,3			
Cadmium [mg/kg]	<0,05			
Quecksilber [mg/kg]	<0,5			
sonstige				
<p>*Der Gehalt an Toxinen, Schwermetallen, Pestiziden sowie allen anderen Umweltkontaminaten + unerwünschten Stoffen unterschreitet die gültigen österreichischen und in der EU gültigen Höchstwertverordnungen und Normen.</p>				
Ende der Mindesthaltbarkeit	Aer. mes. Gesamtkeimzahl	1.000.000 (m); 10.000.000 (M)		
	Enterobacteriaceae	10.000 (m); 100.000 (M)		
	Clostridium perfringens	<1000		
	Bacillus cereus			
	Coliforme	1.000 (m); 10.000 (M)		
	E. coli	10 (m); 100 (M)		
	Enterococcus spp. coagulasepositive	1.000 (m); 10.000 (M)		
	Stäbchenbakterien	100 (m); 1000 (M)		
	Milchsäurebakterien als Probiotika			
	Lactobacillus spp.	1.000.000 (m); 10.000.000 (M)		
	Hefen			
	Schimmel			
	Salmonella spp.	negativ in 25 g		
	Listeria monocytogenes	100 (M)		
	EHEC	negativ in 25 g		
	Sonstige			
Verkaufsverpackung - Varianten				
Karton 2,5 kg	Fisch einzeln in PA/PE Folie vakuumverpackt im Überkarton (ca. 11 Stück im Karton)			
	Palette: 128 Karton, 16 Packungen/Lage, 8 Reihen hoch			
Abmessungen Karton (l x b x h)	340 x 150 x 120 mm			
Verpackungsgewicht Karton	95 g			
Verpackungsgewicht Folie (Einzelpackung)	6 g			
Verordnungen	Bezeichnung			
	LMSVG, LMKV			
	keine Kennzeichnungspflicht gemäß VO 1829/2003 und 1830/2003			
<p>Produkt entspricht dem österreichischen Codex [Codex Alimentarius Austriacus (ÖLMB)] aktuelle Auflage und dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz LMSVG BGBl. 13/2006.</p>				
Genusstauglichkeitszeichen	gültig seit			
Identitätszeichen (Kontrollnummer)	2008		AT 40127 EG	

Dokumententitel	SP TK Forelle Immler
Code	
Version	3
Ersteller	MT
Erstellt am	24.06.2014
Prüfer	Rö
Geprüft am	24.06.2014
Vorfreigebender	
Vorfreigegben am	
Fachspezifischer Prüfer	
Geprüft am	
Gültig von	
Gültig bis	
Ordner	TK Spezifikationen
Prozess	
Änderungsgrund	Aktualisierung Key Account, Formatierung

IMMLER & Co GmbH, 1200 Wien * Dresdner Strasse 38-40 / 1.OG * Tel.: 01 / 33 23 141 0
Geschäftsführer: Jürgen Wohlmuther; Sitz und Firmenbuchgericht Wien
Firmenbuch: FN213525 - UID Nr.: ATU52491101