



Produktspezifikation

Product Specification



1 Allgemeine Informationen / Basic Information	
Artikelname Lieferant <i>Product Name Supplier</i>	Wildlachs (Keta) Filet Portionen 13+ MSC IQF MSC-C-50493 <i>Chum salmon portions 13+ MSC 1 x 5 kg IQF MSC-C-50493</i>
wissensch. Bezeichnung <i>Scientific name</i>	Oncorhynchus keta
Verkehrsbezeichnung <i>Description</i>	Wildlachsfilet Portion, roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, tiefgefroren, glasiert, einzeln entnehmbar <i>Chum salmon portion, raw, skinless, boneless, deepfrozen, glazed, IQF</i>
Artikelnummer intern <i>Item Code internal</i>	1391 2
Chargen-Nummer <i>Batch Code</i>	variabel <i>misc.</i>
EU Zulassungsnummer des Herstellers <i>EU Registration Code of Producer</i>	2100/02789 und andere <i>2100/02789 and others</i>
TARIC-Code <i>TARIC-code</i>	0304 8100
EAN-Code Karton <i>EAN-Code Carton</i>	4041388 13912 4
EAN-Code Paket <i>EAN-Code Pack</i>	n/a

2 Ursprung, Produktionsmethode/Origin, method of production		
Ursprungsland <i>Country of origin</i>	China -	
Produktionsmethode & Fanggebiet <i>Methode of Fishery and FAO (Major)</i>	gefangen in <i>wild caught in</i>	FAO 61 - Nordwestpazifik <i>FAO 61 - Pacific, Northwest</i>
Unterfanggebiet <i>sub-area FAO</i>	- -	
Fanggerätekategorie <i>fishing gear</i>	Kiemennetze und vergleichbar Netze <i>gillnets and similar nets</i>	
genauere Angaben <i>more detailed information</i>	- -	- -

3 Zertifizierung / Certification		
MSC-Zertifizierung / MSC-Lizenz-Nummer <i>MSC-Certification / MSC License Number</i>	JA <i>YES</i>	MSC-C-50493



Produktspezifikation

Product Specification



Weitere <i>Additional</i>	-	
------------------------------	---	--

4 Einwaage, Glasur & Grössen / Weight, Glazing & Size	
Brutto-Gewicht (KG/lbs) <i>Gross Weight (KG/lbs)</i>	5,6 kg
Netto-Gewicht (KG/lbs) <i>Nett Weight (KG/lbs)</i>	5,0 kg
Glasur (%) <i>Glazing (%)</i>	10% (4,5 kg Abtropfgewicht/ <i>drained weight</i>)
Fischanteil (%) <i>Content of Fish (%)</i>	-
Kalibrierung <i>Size</i>	140-160g/ pc (+/- 5 g)

5 Verpackung / Packing	
Gebindegrösse (KT) <i>Packing Unit (CS)</i>	1 x 5,0 kg
Palettenfaktor (CS/KG) <i>QTY per Pallet (CS/KG)</i>	135 cs
Verpackungsmaterial/ gewicht <i>Packing Material</i>	Pappe und Papier (400g), Kunststoff (30g) <i>Cardboard and Paper, Polyethylen</i>

All-Fish Handelsgesellschaft mbH gewährleistet, dass die Verpackung verkehrsfähig ist und den jeweilig gültigen Vorschriften für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie entspricht. Die Grundlage bildet die EU-Gesetzgebung mit der EG-Basisverordnung, die EU-Hygieneverordnung sowie Leitsätze und Leitlinien.
All-Fish Handelsgesellschaft mbH guarantees that the packaging is marketable and in accordance with the terms and rules for the use in the food industry equivalent. It is based on EC legislation and regulation, the EC hygiene regulations, principles and guidelines.

6 Sensorik / Organoleptic Evaluation	
Aussehen <i>Appearance</i>	orange-rote Filetportion mit ca. 2cm Fettstreifen, sauber getrimmt/ portioniert. <i>orange-red fillet portion with max. 2 cm fat tripe, properly trimmed/ portioned</i>
Geschmack <i>Taste</i>	Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeschmack. <i>Typical for species and fresh raw material. No foreign taste.</i>
Geruch <i>Smell</i>	Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeruch. <i>Typical for specie and fresh raw material. No froegn ordur.</i>
Konsistenz <i>Texture</i>	Natürlich fest für frische Rohware, elastische Reaktion auf Druck. <i>Firm for fresh raw material, elastic reaction on pressure.</i>



Produktspezifikation

Product Specification



7 Zutaten / Ingredients	
Bestandteile <i>Product contains</i>	Wildlachfilet <i>chum salmon fillet</i>

8 Durchschnittl. Nährwerte p. 100g / Nutrient Values p. 100g	
Brennwert (kcal) <i>Energy (kcal)</i>	131
Brennwert (kJ) <i>Energy (kj)</i>	547
Eiweiß (g) <i>Proteins (g)</i>	18,4
Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	< 0,1
Fett (g) <i>Fat (g)</i>	6,3

9 Mikrobiologische Grenzwerte / Microbiological Limits			
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Messmethode / Methode
Gesamtkeimzahl (30°C/72 h) <i>Total viable count</i>	< 100.000	KBE/g / CFU/g	ASU L 06.00-18 1984-05
Enterobacteriaceaeen (30°C/48 h) <i>Enterobacteriaceae</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-133/2 2010-1
Escherichia coli (30°C/ 4 h + 44°C/ 18 h) <i>Escherichia coli</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ISO16649-2
Hefen (25°C/ 72 h) <i>Saccharomyces (Yeast)</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 01.00-37 1991-12
Schimmelpilze (25°C/ 72 h) <i>Moulds</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 01.00-37 1991-12
Staphylococcus aureus (37°C/ 48 h) <i>Staphylococcus aureus</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-55 2000-07
Listeria monocytogenes (qualitativ) <i>Listeria monocytogenes</i>	neg. in 25 g	-	PCR BAX AOAC 070202



Produktspezifikation

Product Specification



Listeria monocytogenes (quantitativ) <i>Listeria monocytogenes</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-22 2006-09
--	-------	---------------	------------------------



Produktspezifikation Product Specification



Salmonellen <i>Salmonellae</i>	neg. in 25 g	-	PCR BAX AOAC 100201
-----------------------------------	--------------	---	---------------------

10 Chemische Werte / Chemical Values			
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Bemerkung/ remarks
Blei-Gehalt (Pb) <i>Content of Lead</i>	< 0,5	mg/kg	
Cadmium-Gehalt (Cd) <i>Content of Cadmium</i>	< 0,1	mg/kg	
Quecksilber-Gehalt (Hg) <i>Content of Mercury</i>	< 0,5 (< 1,0*)	mg/kg	* Ausnahme Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Anhang 3.3.2 / exception regulation (EU) no. 1881/2006, annex 3.3.2
Histamin <i>Histamine</i>	tba	mg/kg	
TVB-N Wert <i>TVB-N Value</i>	< 25	mg/100g	

11 Lagerung-Aufbewahrung / Storage	
Lagertemperatur <i>Storage Temperature</i>	- 18°C oder tiefer / -18°C or lower
Aufbewahrung Haushalt <i>storage advice household</i>	*** Fach, siehe Aufdruck, ** Fach 3 Wochen, * Fach, 1 Woche, im Kühlschrank 24 Stunden *** deepfreezer, see imprint, ** deepfreezer 3 weeks, * deepfreezer 1 week; in refrigerator 24 hours

12 GVO-Erklärung / GMO Declaration		
GVO <i>GMO</i>	Produkt enthält gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe. <i>Product contains genetically modified ingredients.</i>	NEIN NO
Haltbarkeit ab Herstellung <i>shelf life from production date</i>	720 Tage 720 days	
Haltbarkeit ab Lieferung <i>shelf life from date of delivery</i>	≥ 180 Tage ≥ 180 Tage	

13 Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene <i>Additives that are required to be labelled & Allergenes</i>	
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus <i>Cereals containing Gluten and Products of these</i>	NEIN NO
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse <i>Crustacea and Products of these</i>	NEIN NO



Produktspezifikation Product Specification



Eier und Eierzeugnisse <i>Eggs and Egg Products</i>	NEIN <i>NO</i>
Fisch und Fischerzeugnisse <i>Fish and Fish Products</i>	JA <i>YES</i>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <i>Peanuts and Products of these</i>	NEIN <i>NO</i>
Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse <i>Soy Beans and Products of these</i>	NEIN <i>NO</i>
Milch und Molkereiprod. inkl. Laktose <i>Milk and Milk Products incl. Lactose</i>	NEIN <i>NO</i>
Nüsse, Nusserzeugnisse und Hülsenfrüchte <i>Nuts, Legumes and Products of these</i>	NEIN <i>NO</i>
Sellerie und Sellerieprodukte <i>Celery and Celery Products</i>	NEIN <i>NO</i>
Senf und Senferzeugnisse <i>Mustard and Products of Mustard</i>	NEIN <i>NO</i>
Sesamsaat und Erzeugnisse aus Sesam <i>Sesame Seeds and Products of these</i>	NEIN <i>NO</i>
SO ² und Sulfite größer als 10mg/l <i>Content of SO² and Sulfite higher than 10mg/l</i>	NEIN <i>NO</i>
Lupinen und Lupinenerzeugnisse <i>Lupine and Products of these</i>	NEIN <i>NO</i>

