



# Produktspezifikation

## Product Specification



<b>1</b>		<b>Allgemeine Informationen / Basic Information</b>	
Artikelname Lieferant <i>Product Name Supplier</i>	Pangasiusfilet IQF P 10x1 kg Beutel <i>Pangasius fillets IQF P 10x1 kg bags</i>		
Lat. Bezeichnung <i>Description Latin</i>	Pangasius hypophthalmus		
Bezeichnung gemäß des Etikettierungsgesetzes <i>Description acc. Directive of Declaration</i>	Pangasiusfilet, tiefgefroren <i>Pangasius fillets, deepfrozen</i>		
Artikelnummer intern <i>Item Code internal</i>	0204 1		
Chargen-Nummer <i>Batch Code</i>	variabel <i>misc.</i>		
EU Zulassungsnummer des Herstellers <i>EU Registration Code of Producer</i>	diverse Hersteller <i>misc. producers</i>		
Taric Code <i>Taric Code</i>	0304 6200		
EAN-Code Karton <i>EAN-Code Carton</i>	4041388 02042 2		
EAN-Code Paket <i>EAN-Code Pack</i>	4041388 52042 7		

<b>2</b>		<b>Ursprung / Origin</b>	
Erzeugerland <i>Producing Country</i>	Vietnam <i>VIET NAM</i>		
Produktionsmethode & Fanggebiet <i>Methode of Fishery and FAO (Major)</i>	aus Aquakultur/gezüchtet in <i>aquacultured in</i>	Vietnam <i>VIET NAM</i>	
Unterfanggebiet <i>Minor FAO</i>	- -		

<b>3</b>		<b>Zertifizierung / Certification</b>	
MSC-Zertifizierung / MSC-Lizenz-Nummer <i>MSC-Certification / MSC License Number</i>	NEIN <i>NO</i>		



## Produktspezifikation Product Specification



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

4 Einwaage, Glasur & Grössen / Weight, Glazing & Size	
Brutto-Gewicht (KG/lbs) <i>Gross Weight (KG/lbs)</i>	10,6 kg
Netto-Gewicht (KG/lbs) <i>Nett Weight (KG/lbs)</i>	10,0 kg
Glasur (%) <i>Glazing (%)</i>	20%
Fischanteil (%) <i>Content of Fish (%)</i>	n/a
Kalibrierung <i>Size</i>	120-170g/ pc (+/- 5 kg)

5 Verpackung / Packing	
Gebindegrösse (KT) <i>Packing Unit (CS)</i>	10 x 1 kg Beutel <i>10 x 1 kg bags</i>
Palettenfaktor (CS/KG) <i>QTY per Pallet (CS/KG)</i>	72 cs / 196 cm Höhe/ height
Verpackungsmaterial/ gewicht <i>Packing Material</i>	- Pappe und Papier, Kunststoff <i>Cardboard and Paper, Polyethylen</i>

6 Sensorik / Organoleptic Evaluation	
Aussehen <i>Appearance</i>	helles, weiss-pinkes Fleisch, frei von Blut und Druckstellen. Arteigen und Typsich. Keine Haut- und Innereireste. <i>bright, grey-white meat, free of bruises. Typical appearance. Clean filleted and trimmed.</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>	Pangasiusfilet (70%), Wasser, Stabilisatoren: E451, E452, Salz, Antioxidationsmittel E330 <i>pangasius fillets (70%), water, stabilizer: E451, E452, salt, anitoxidationsmittel E330</i>

8 Durchschnittl. Nährwerte p. 100G / Nutrient Values p. 100G	
Brennwert (kcal) <i>Energy (kcal)</i>	120
Brennwert (kJ) <i>Energy (kj)</i>	503
Eiweiß (g) <i>Proteins (g)</i>	18
Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	0
Fett (g) <i>Fat (g)</i>	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
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 <i>NO</i>

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



## Produktspezifikation Product Specification



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



# Produktspezifikation Product Specification



Lupinen und Lupinenerzeugnisse <i>Lupine and Products of these</i>	NEIN  NO
Weichtiere  <i>Squids, Mollusca, Snails</i>	NEIN  NO

Die hier getroffenen Angaben beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. 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.

*The above mentioned information are based on our current state of knowledge. Subject to alterations and errors. A legally binding assurance of certain properties cannot be derived from the statements in this product specification. This product specification does not release the customer from the necessity of a correct inspection of incoming goods in accordance to German law HGB § 377.*

Stefan Schulze

Name / Unterschrift  
Name / Signature

Kronshagen, 09.12.2014

Ort / Datum  
Place / Date

Geschäftsführer/ director  
Position / position

**All-Fish Handelsgesellschaft mbH, Kronshagen**

Jedwede Verwendung dieser Produktspezifikation darf nur mit ausdrücklicher und schriftlicher Genehmigung der All-Fish Handelsgesellschaft mbH erfolgen. Dazu zählen Weitergabe und Vervielfältigung, auch von nur Auszügen. Änderungen und Irrtum vorbehalten.

*Any use of this product specification may only with the expressed written permission of All-Fish Handelsgesellschaft mbH. This includes transmission and reproduction, even of only excerpts. Errors and omissions accepted.*