





<b>Productspecificatie</b>	FishMasters Noordgat 1 P.O. Box 208 8320 AE Urk Holland Tel: +31 (0)527 256500 Fax: +31 (0)527 256590 www.fishmasters.nl	
Produktname	Schellfisch Natur Filet 150 gram in 5,4 kg	
Artikel-Nummer	ZZ121112-1	
Produktbeschreibung	Schellfisch Natur Filet 150 gram	
Stück Gewicht	150 gram	
<b>Produktinformation/</b>		
Hergestellt	Eigen productie	
Artikel auf Lager oder Auftrag?	Auf Lager	
Pkw	5,4kg	
Endverbrauchereinheit	150 gram	
Inhalt	5,4 kg	
E-Gewicht	Nein	
Gefahren unbeabsichtigte	Kein	
Besondere Risikogruppen	Kein	
Aufbewahrung	Tiefkühlruhe bei max -18°C	
MHD	18 Monate	
Zubereitungshinweise	<p><b>Auftauen nicht erforderlich.</b></p> <p><b>Backofen:</b> Den Backofen vorwärmen auf 200°C (Umluft 180°C) Das Produkt auf einen backofengeeigneten Teller legen und in 18-20 Minuten zubereiten.</p> <p><b>Friteuse:</b> In Öl oder Fett ca. 6-7 Minuten bei 180°C frittieren, bis das Produkt goldbraun geworden ist.</p> <p><b>Pfanne:</b> Ca. 6-8 Minuten auf mäßiger Flamme in Öl oder Fett backen. Das Produkt dabei mehrmals wenden.</p>	
Sensorische Kennzeichen	<p><b>Farbe:</b> Typisch für das Produkt</p> <p><b>Geruch:</b> Typisch für das Produkt.</p> <p><b>Geschmack:</b> Typisch für das Produkt.</p> <p><b>Textur:</b> Typisch für das Produkt.</p>	
Zutatendecklaration	Schellfisch	
Lateinische name und Herkunft	Melanogrammas aiglefinus. FAO 27	
MSC produkt	No	
<b>PROZESSINFORMATION</b>		
EG nummer	6612 NL	
Rohware	5,4 kg	
Maßstäbe Rohware	36 x 150 g	
Primärverpackung	Blau HDPE beutel	
Sekundärverpackung	Karton	
Etiketten	1	
Platzierung von dem Etikett	Kurze Seite des Karton	
Text	<p><b>Label:</b> Produktname, Zutaten, Inhalt, Lagerungsbedingungen, Kontaktdaten, Haltbarkeit/MHD.</p> <p><b>Text auf dem Karton (lange Seite):</b> Lotcode, Zeit, EU-Nummer.</p>	
Produktions-Methode	Partioniert- Gefrorenen - Verpackt	
<b>PALETTIERUNG, VERPACKUNG UND BEFÜLLUNG</b>		
Logistische Einheit:	5 Kg Karton	
Größe l.e.(cm):	39x29x11	
Gewicht l.e.(kg):	5,4 Kg	
Palettentyp:	Europalette	
Anzahl l.e. / lage:	8	
Anzahl der Lagen:	15	

<b>Productspecificatie</b>	FishMasters Noordgat 1 P.O. Box 208 8320 AE Urk Holland Tel: +31 (0)527 256500 Fax: +31 (0)527 256590 www.fishmasters.nl	
Anzahl l.e. / palete:	120	
<b>Bakteriologie nach der Produktion</b>		
Aërob Keimzahl (< KBE/g)	1.000.000	
Enterobacteriaceae (< KBE/g)	5.000	
Staphylococcus aureus (< KBE/g)	500	
E-coli (< KBE/g)	100	
Listeria monocytogenes	abs/ 25gr	
Salmonellen spp. /25g	abs/ 25gr	
<b>Bakteriologie ende Haltbarkeit VOEDINGSWAARDE per 100g</b>		
Berekend / geanalyseerd - bron - datum		
Energiewert (KJ)	334	
Energiewert (kcal)	80	
Eiweiß (g)	19,0	
Kohlenhydrate (g)	0,0	
davon Zucker (g)	0,0	
Fette (g)	0,3	
davon gesättigt (g)	0,0	
mono-ungesättigte (g)	0,1	
Poly-ungesättigten (g)	0,1	
Cholesterin (mg)	55	
diätetische Faser (g)	0,0	
Natrium (mg)	105	
<b>ALLERGENE</b>		
Kalkuliert / data - daten		
*) Weizen	<input type="checkbox"/> 01 Gluten* <input type="checkbox"/> 02 Schalentiere <input type="checkbox"/> 03 Ei <input checked="" type="checkbox"/> 04 Fisch <input type="checkbox"/> 05 Erdnüsse <input type="checkbox"/> 06 Soja <input type="checkbox"/> 07 Kuhmilch <input type="checkbox"/> 08 Nüsse* <input type="checkbox"/> 09 Sellerie <input type="checkbox"/> 10 Senf <input type="checkbox"/> 11 Sesam <input type="checkbox"/> 12 Sulfit E220-E227	<input type="checkbox"/> 13 Lupine <input type="checkbox"/> 14 Muscheln <input type="checkbox"/> 20 Laktose <input type="checkbox"/> 21 Kakao <input type="checkbox"/> 22 Glutamat E620-E625 <input type="checkbox"/> 23 Hühnerfleisch <input type="checkbox"/> 24 Koriander <input type="checkbox"/> 25 Mais <input type="checkbox"/> 26 Hülsenfrüchte <input type="checkbox"/> 27 Rindfleisch <input type="checkbox"/> 28 Schweinefleisch <input type="checkbox"/> 29 Karrote
<b>Weitere Parameter</b>		
Schwermetalle	konform nach EWG 1881/2006	
TVB-N	konform nach EWG 2074/2005	
GVO	konform nach EWG 1829/2003 und 1830/2003	
<b>Dokument Daten</b>		
Eingabe	12-11-2012	 
Grund Ausgabe	Spezifikation in deutscher Sprache	
erstellt durch	Yvonne Brinksma	
Kommentar		