



Produktspezifikation

Product Specification



1 Allgemeine Informationen / Basic Information	
Artikelname Lieferant <i>Product Name Supplier</i>	Zanderfilet mit Haut geschuppt IQF 1 x 5 kg <i>pike perch fillets skin on scaled IQF 1 x 5 kg</i>
wissensch. Bezeichnung <i>Scientific name</i>	Stizostedion lucioperca
Verkehrsbezeichnung <i>Description</i>	Zanderfilet, roh, mit Haut, geschuppt, glasiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar <i>pike perch fillets, raw, sin on, scaled, glazed, deepfrozen, IQF</i>
Artikelnummer intern <i>Item Code internal</i>	0811 3
Chargen-Nummer <i>Batch Code</i>	variabel <i>misc.</i>
EU Zulassungsnummer des Herstellers <i>EU Registration Code of Producer</i>	KZ05AA und andere <i>KZ05AA and others</i>
TARIC-Code <i>TARIC-code</i>	0304 8910
EAN-Code Karton <i>EAN-Code Carton</i>	4041388 08113 3
EAN-Code Paket <i>EAN-Code Pack</i>	n/a

2 Ursprung, Produktionsmethode/Origin, methode of production		
Ursprungsland <i>Country of origin</i>	Kasachstan <i>KAZAKHSTAN</i>	
Produktionsmethode & Fanggebiet <i>Methode of Fishery and FAO (Major)</i>	aus Binnenfischerei in <i>fresh water fishery in</i>	Kasachstan <i>Kazakhstan</i>
Unterfanggebiet <i>sub-area FAO</i>	-	-
Fanggerätekategorie <i>fishing gear</i>	-	-
genauere Angaben <i>more detailed information</i>	-	-

3 Zertifizierung / Certification		
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>	5,3 kg
Netto-Gewicht (KG/lbs) <i>Nett Weight (KG/lbs)</i>	5,0 kg
Glasur (%) <i>Glazing (%)</i>	10%
Fischanteil (%) <i>Content of Fish (%)</i>	n/a
Kalibrierung <i>Size</i>	170-230g/ 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>	120 cs / 196 cm Höhe/ height
Verpackungsmaterial/ gewicht <i>Packing Material</i>	Pappe und Papier (450g), Kunststoff (29g) <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>	helles, grau-weiße Fleisch, frei von Blut und Druckstellen. Arteigen und Typisch. <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>	Zanderfilet <i>pike perch fillets</i>

8 Durchschnittl. Nährwerte p. 100g / Nutrient Values p. 100g	
Brennwert (kcal) <i>Energy (kcal)</i>	84
Brennwert (kJ) <i>Energy (kj)</i>	353
Eiweiß (g) <i>Proteins (g)</i>	19,2
Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	< 0,1
Fett (g) <i>Fat (g)</i>	0,7

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
Listeria monocytogenes (quantitativ) <i>Listeria monocytogenes</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-22 2006-09
Salmonellen	neg. in 25 g	-	PCR BAX AOAC 100201



Produktspezifikation Product Specification



Salmonellae

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
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

12 GVO-Erklärung / GMO Declaration		
GVO <i>GMO</i>	Produkt enthält gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe. <i>Product contains genetically modified ingredients.</i>	NEIN NO

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
Eier und Eierzeugnisse	NEIN



Produktspezifikation Product Specification



<i>Eggs and Egg Products</i>	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 ² und Sulfite größer als 10mg/l <i>Content of SO² and Sulfite higher than 10mg/l</i>	NEIN NO
Lupinen und Lupinenerzeugnisse <i>Lupine and Products of these</i>	NEIN NO
Weichtiere <i>Squids, Mollusca, Snails</i>	NEIN NO



Produktspezifikation

Product Specification



14	Bemerkung/ remarks
Bemerkung	„Praktisch grätenfrei“, d. h. Gräten und Grätenteile bzw. knorpelige Grätenbasis (> 10 mm und > 1 mm Durchmesser) = max. 2 Gräten/ kg Fisch. Frei von Parasiten und Fremdkörper jeder Art. Das Produkt (ggf. auch seinen Zutaten) sind nicht bestrahlt.
remarks	"boneless," ie, bones and bone parts or cartilaginous bones base (> 10 mm and > 1 mm diameter) = max. 2 bones / kg fish. Free of parasites and foreign objects of any kind. Product (in case also the ingredients) were not treated by irradiation.

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, 13/10/2014

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.*