



Produktspezifikation

Product Specification



1 Allgemeine Informationen / Basic Information	
Artikelname Lieferant <i>Product Name Supplier</i>	Kabeljaufilet paz., m. Haut INT 3x6 kg MSC-C-50493 <i>Cod fillet pac., skin on, INT 3x6 kg MSC-C-50493</i>
wissensch. Bezeichnung <i>Scientific name</i>	Gadus macrocephalus
Verkehrsbezeichnung <i>Description</i>	paz. Kabeljaufilet, roh, mit Haut, wenig Gräten, tiefgefroren, Interleaved <i>pac. Cod fillets, raw, skin on, pinbone in, deepfrozen, interleaved</i>
Artikelnummer intern <i>Item Code internal</i>	0128 1
Chargen-Nummer <i>Batch Code</i>	variabel <i>misc.</i>
EU Zulassungsnummer des Herstellers <i>EU Registration Code of Producer</i>	diverse <i>misc.</i>
TARIC-Code <i>TARIC-code</i>	0304 7110
EAN-Code Karton <i>EAN-Code Carton</i>	4041388 01281 6
EAN-Code Paket <i>EAN-Code Pack</i>	-

2 Ursprung, Produktionsmethode/Origin, methode 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 67 - Nordostpazifik <i>FAO 67 - Pacific, Northeast</i>
Unterfanggebiet <i>sub-area FAO</i>	- -	
Fanggerätekategorie <i>fishing gear</i>	Schleppnetze <i>Trawls</i>	
genauere Angaben <i>more detailed information</i>	- -	- -

3 Zertifizierung / Certification		
MSC-Zertifizierung / MSC-Lizenz-Nummer <i>MSC-Certification / MSC License Number</i>	JA YES	MSC-C-50493 und andere/ <i>and others</i>
Weitere <i>Additional</i>	- -	



Produktspezifikation Product Specification



4 Einwaage, Glasur & Grössen / Weight, Glazing & Size	
Brutto-Gewicht (KG/lbs) <i>Gross Weight (KG/lbs)</i>	18,0 kg
Netto-Gewicht (KG/lbs) <i>Nett Weight (KG/lbs)</i>	19,08 kg
Abtropfgewicht (KG/lbs) <i>Drained weight (KG/lbs)</i>	-
Glasur (%) <i>Glazing (%)</i>	-
Fischanteil (%) <i>Content of Fish (%)</i>	-
Kalibrierung <i>Size</i>	170-230g/ pc (+/- 10g)

5 Verpackung / Packing	
Gebindegrösse (KT) <i>Packing Unit (CS)</i>	3 x 6,0 kg
Palettenfaktor (CS/KG) <i>QTY per Pallet (CS/KG)</i>	48 cs / 181 cm Höhe/ <i>height</i>
Verpackungsmaterial/ gewicht <i>Packing Material</i>	Pappe und Papier (x g), Kunststoff (x g) <i>Paper, plastic</i>
Verpackungsgröße (L x B x H in mm) <i>Package dimension (L x H x W in mm)</i>	500 x 281 x 210

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, weisse Fleisch, frei von Blut und Druckstellen. Arteigen und Typisch. Keine Haut- und Innereireste. <i>bright, 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>

7 Zutaten / Ingredients



Produktspezifikation Product Specification



Bestandteile	paz. Kabeljaufilet
<i>Product contains</i>	<i>pac. Cod fillets</i>

8 Durchschnittl. Nährwerte p. 100g / Nutrient Values p. 100g	
Brennwert (kcal) <i>Energy (kcal)</i>	76
Brennwert (kJ) <i>Energy (kj)</i>	321
Eiweiß (g) <i>Proteins (g)</i>	17,4
Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	< 0,1
davon Zucker (g) <i>which of sugar (g)</i>	0
Fett (g) <i>Fat (g)</i>	0,8
davon ges. Fettsäure (g) <i>which of saturated fat acid (g)</i>	-
Salz (g) <i>Salt (g)</i>	-

9 Mikrobiologische Grenzwerte / Microbiological Limits			
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Messmethode / Methode
Gesamtkeimzahl (30°C/72 h) <i>Total viable count</i>	< 5 x 10 ⁵	KBE/g / CFU/g	ASU L 06.00-18 1984-05
Enterobacteriaceae (30°C/48 h) <i>Enterobacteriaceae</i>	< 1 x 10 ⁴	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>	< 1 x 10 ¹	KBE/g / CFU/g	ISO16649-2
Hefen (25°C/ 72 h) <i>Saccharomyces (Yeast)</i>	< 1 x 10 ¹	KBE/g / CFU/g	ASU L 01.00-37 1991-12
Schimmelpilze (25°C/ 72 h) <i>Moulds</i>	< 1 x 10 ¹	KBE/g / CFU/g	ASU L 01.00-37 1991-12
Staphylococcus aureus (37°C/ 48 h) <i>Staphylococcus aureus</i>	< 1 x 10 ¹	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>	< 1 x 10 ²	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
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

14

Bemerkung/ remarks



Produktspezifikation Product Specification



<p>Bemerkung</p> <p>remarks</p>	<p>„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.</p> <p><i>"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.</i></p>
---------------------------------	--

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's 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, 01.12.2014

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.*