

Sandelmann GmbH
 Kühlhausstraße 12 – 14
 27572 Bremerhaven
 EG-Nr. DE-HB-00117 EG

Ansprechpartner: Herr Schade
 Gültig ab: 03.03.2018



Produktspezifikation

Artikel-Nr. 1030

1. Allgemein

Verkehrsbezeichnung	Schw. Heilbuttpralinen, heißgeräuchert
Produktbeschreibung	Würfel vom schwarzen Heilbutt mit verschiedener Würzung, ohne Haut
Lateinische Bezeichnung Fanggebiet Fanggerätekategorie	Reinhardtius hippoglossoides gefangen im NW-Atlantik FAO 21 Haken und Langleinen
Verpackung	Styroporkiste
Lagerungs- und Transportbedingungen	Bei +2° bis +7° C
Mindesthaltbarkeit unter obigen Bedingungen	10 Tage

2. Allergenkennzeichnung / Zutaten / GVO

Zutatenliste	Schwarzer <u>Heilbutt</u> , Gewürze (<u>Senfsaat</u> , <u>Sesamsaat</u>), Salz, Rauch	
Allergenkennzeichnung	Ja, enthalten	Nein, nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse		
Krebstiere und –erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse		
Fisch und –erzeugnisse	x	
Erdnüsse und –erzeugnisse		
Soja und –erzeugnisse		
Milch und –erzeugnisse		
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und –erzeugnisse		
Sellerie und –erzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse	X Senfsaat	
Sesamsamen und –erzeugnisse	X Sesamsaat	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		

Wir bestätigen, dass das o.g. Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt worden sind gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

3. Sensorische Merkmale

Farbe, Aussehen	Quadratisch, Goldbraune Oberfläche, mit Gewürzen, Fleisch: weiß
Geruch	Rauchig, spezifisch aromatisch
Geschmack	Saftig, mild salzig, rauchig
Konsistenz	Fleisch zart

4. Mikrobiologische, chemisch-physikalische Parameter

Mikrobiologische Kennwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert (KBE/g)
	Gesamtkeimzahl		< 500.000
	Hefen		< 100
	Salmonellen		neg. in 25g
	E. Coli		< 10
	Listeria Monocytogenes		neg. in 25g
	Schimmelpilze		< 100
	Enterobacteriaceen		< 100
Chemisch-physikalische Kennwerte	pH-Wert		

5. Nährwerte Ø-Nährwerte in g/100g (im verzehrfähigen Anteil)

Die Angaben der Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

Energie kJ	985	Kohlenhydrate	< 0,5
kcal	238	Zucker	0
Fett	19	Eiweiß	15
gesättigte Fettsäuren	4,0	Salz	1,5

6. Rechtliche Anforderungen

Rechtliche Anforderungen	Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und seinen einschlägigen Regelungen, sowie den gültigen EU-Rechtsvorschriften.
---------------------------------	--

Die Angaben beruhen auf unserem derzeitigem Kenntnisstand. 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.