

Schwaaner Fischwaren GmbH		
<b>QM – Handbuch</b>  <b>FB 2101</b>	<b>QM-Küchenfertiger</b> <b>Fisch</b>  <b>Artikelnr.: 303 /</b> <b>11010110</b>	

### Küchenfertiger Hering

1.	Produkt	Hering, ausgenommen ohne Kopf
1.1	Artikel Nr:	303 Hering mit Schwanz, küchenfertig (Schwaan: 11010110)
2.	Produkt- beschreibung	Heringe werden geköpft und ausgenommen, Heringe werden in Folie unter Luftentzug verpackt und bei $\geq -28^{\circ}\text{C}$ tiefgefroren.
3.	Zutaten	<u>Hering</u>
4.	Merkmale sensorisch	Heringe mit glänzend, glatter Haut, guter Ernährungszustand. Nach dem Auftauen noch fest im Fleisch, keine Verfärbungen, ohne Frostschäden Geruch: arteigen und frisch
5.	Merkmale biologisch/ mikrobiologisch	frei von pathogenen Keimen
6.	Merkmale GVO- Verordnung	keine GVO
7.	Merkmale Allergen - Kennzeichnung	Hering Histamin $\leq 100$ mg / kg
8.	Abpackung	Hering in Folie á. 1,0 kg in Kartons á. 8 kg
9.	MHD	18 Monate bei Tiefkühlagerung $\geq -18^{\circ}\text{C}$
10.	Kennzeichnung	siehe Etikett (Rückseite)