

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

Ansprechpartner: Herr Schade  
 Gültig ab: 03.04.2020



## Produktspezifikation

Artikel-Nr. 1731

### 1. Allgemein

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Räucherfisch gemischt „SAN 1“, heißgeräuchert
<b>Produktbeschreibung</b>	Gemischte Kiste bestehend aus:  1. Makrelenfilet Küstenrauch. 2. Stremellachs Creme Dijon, 3. Stremellachs Käse/Knoblauch, 4. Lachsrolle Ananas, 5. Räucherfischpralinen (Heilbutt/Lachs) 6. Lachsfilet im Seealmantel
<b>Lateinische Bezeichnung Fanggebiet Subfanggebiet Fanggerätekatgorie</b>	1. Makrelen (Scomber scombrus) gefangen im NO-Atlantik FAO 27 Ices IIa Norwegische See, IVa-Nordsee, VIa-westl. Schottlands, VIIb-nordwestl. Irlands, VIIj-Keltische See mit Schleppnetz 2-6 Lachs (Salmo salar) aus Aquakultur Chile 5. schw. Heilbutt (Reinhardtius hippoglossoides) gefangen im NW-Atlantik mit Haken und Langleinen 6. Dornhai (Squalus acanthias) gefangen im NW-Atlantik mit Haken und Langleinen
<b>Verpackung</b>	MAP-Schale
<b>Lagerungs- und Transportbedingungen</b>	Bei +2° bis +7° C
<b>Mindesthaltbarkeit unter obigen Bedingungen</b>	14 Tage

### 2. Allergenkennzeichnung / Zutaten / GVO

<b>Zutatenliste</b>	<u>Lachsfilet</u> , <u>Makrelenfilet</u> , schw. <u>Heilbutt</u> , Bauchlappen vom <u>Dornhai</u> , Schmelzkäse ( <u>Käse</u> , <u>Butter</u> , Wasser, <u>Milcheiweiß</u> , Schmelzsalze (E339,E452), Stärke, Farbstoff: E160a-c), Ananas, Senf (Wasser, <u>Senfsaaten</u> , Brantweinessig, Salz, Gewürze, Zucker), Gewürze ( <u>Senfsaat</u> , <u>Sesam</u> ), Sonnenblumenöl, Zucker, Salz, Rauch	
<b>Allergenkennzeichnung</b>	<b>Ja, enthalten</b>	<b>Nein, nicht enthalten</b>

Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse		
Krebstiere und-erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse		
Fisch und –erzeugnisse	<b>x</b>	
Erdnüsse und –erzeugnisse		
Soja und –erzeugnisse		
Milch und –erzeugnisse	<b>X Lactose</b>	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und –erzeugnisse		
Sellerie und –erzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse	<b>X Senfsaat</b>	
Sesamsamen und –erzeugnisse	<b>X Sesam</b>	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> 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

<b>Farbe, Aussehen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Makrelenfilet Küstenrauch- goldgelb mit Haut, glänzende Oberfläche, als Auflage Schmelzkäse goldgelb, Lachsstücke rot, bunte Gewürzmischung, Fleisch hellgräulich</li> <li>2. Stremellachs Dijon- Hautseite: gold/goldbraun, glänzende Oberfläche, Lachsmusterung; Würzseite: gelblich/grün(Käse/Senf), mit Dill, Fleisch: rose/lachsfarben</li> <li>3. Stremellachs Käse/Knoblauch- Hautseite: gold/goldbraun, glänzende Oberfläche, Lachsmusterung; Würzseite: gelblich(Käse), bunt, grobkörnig, Fleisch: rose/lachsfarben</li> <li>4. Lachsrolle Ananas- Ananasmus ins Lachsfilet eingerollt mit seitlichen Ananasstücken (mit Holz-Zahnstocher befestigt), lachsfarben, Fleisch: rose</li> <li>5. Heilbutt: Quadratisch, Goldbraune Oberfläche, mit Gewürzen, Fleisch: weiß Lachs: Quadratisch, lachsfarben Oberfläche, mit Gewürzen, Fleisch: rose</li> <li>6. Goldgelb mit Haut, glänzende Oberfläche, Fleisch: hellgräulich, innen lachsfarben</li> </ol>
<b>Geruch</b>	rauchig aromatisch
<b>Geschmack</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saftig, mild salzig, aromatisch rauchig, leicht nach Käse</li> <li>2. Saftig, mild salzig, rauchig, nach Käse/Senf</li> <li>3. Saftig, mild salzig, rauchig, nach Käse und Knoblauch</li> <li>4. Saftig, mild salzig, rauchig, nach Ananas</li> <li>5. Saftig, mild salzig, rauchig</li> <li>6. Saftig, mild salzig, rauchig</li> </ol>
<b>Konsistenz</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fleisch zart; Räucherhaut: zart</li> <li>2. Fleisch faserig, fest</li> <li>3. Fleisch faserig, fest</li> <li>4. Fleisch faserig, zart</li> <li>5. Fleisch zart</li> <li>6. Fleisch zart, Räucherhaut fest</li> </ol>

#### 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
<b>Chemisch-physikalische Kennwerte</b>	pH-Wert		

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

Die Angaben der Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

<b>Energie kJ</b>	952	<b>Kohlenhydrate</b>	1,1
<b>kcal</b>	229	<b>Zucker</b>	< 0,5
<b>Fett</b>	15	<b>Eiweiß</b>	20
<b>gesättigte Fettsäuren</b>	2,4	<b>Salz</b>	1,4

#### 6. Rechtliche Anforderungen

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

Die Angaben beruhen auf unserem derzeitigen 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.