



# Produktspezifikation

## Product Specification



### Produktabbildung/ *product image*

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.*

<b>1 Allgemeine Informationen / <i>Basic Information</i></b>	
Artikelname Lieferant <i>Product Name Supplier</i>	Seelachs Filet Schwanzstücke (pbo), 5 kg IQF MSC-C-50493 <i>Saithe fillet tail pieces (pbo), 5 kg IQF MSC-C-50493</i>
wissensch. Bezeichnung <i>Scientific name</i>	Pollachius virens
Verkehrsbezeichnung <i>Description</i>	Seelachs Filet Schwanzstücke, roh, ohne Haut, praktisch grätenfreitiefgefroren, einzeln / wenig Gräten, entnehmbar <i>Saithe fillet tail pieces, raw, skinless, boneless/ pinbon in, deep frozen, IQF</i>
Artikelnummer intern <i>Item Code internal</i>	03133
Chargen-Nummer <i>Batch Code</i>	variabel <i>misc.</i>
EU Zulassung Hersteller <i>EU Registration producer</i>	diverse <i>misc.</i>
TARIC-Code <i>TARIC-code</i>	0304 7300
EAN-Code Karton <i>EAN-Code Carton</i>	4041388 0313 6
EAN-Code Paket <i>EAN-Code Pack</i>	



## Produktspezifikation Product Specification



<b>2 Ursprung, Produktionsmethode/Origin, methode of production</b>		
Ursprungsland <i>Country of origin</i>	China <i>China</i>	
Produktionsmethode & Fanggebiet <i>Methode of Fishery and FAO (Major)</i>	gefangen in <i>wild caught in</i>	FAO 27 - Nordostatlantik <i>FAO 27 - Atlantic, Northeast</i>
Unterfanggebiet <i>sub-area FAO</i>	FAO 27-02 <i>FAO 27-02</i>	
Fanggerätekategorie <i>fishing gear</i>	Schleppnetze <i>Trawls</i>	
genauere Angaben <i>more detailed information</i>	- -	

<b>3 Zertifizierung / Certification</b>		
MSC-Zertifizierung / MSC-Lizenz-Nummer <i>MSC-Certification / MSC License Number</i>	Ja <i>YES</i>	MSC-C-50493
Weitere <i>Additional</i>	- -	

<b>4 Einwaage, Glasur &amp; Größen / Weight, Glazing &amp; Size</b>	
Brutto-Gewicht <i>Gross Weight</i>	5,46 Kg
Füllgewicht * <i>Total weight</i>	5,00 Kg
	* (bei glasiertem Produkt inklusive Glasur/ <i>when glazed with glazing</i> )
Netto-Gewicht * <i>Net weight</i>	4,00 Kg
	* (bei glasiertem Produkt ohne Glasur/ <i>when glazed without glazing</i> )
Glasur (%) <i>Glazing (%)</i>	20%
Fischanteil (%) <i>Content of Fish (%)</i>	-
Größe/ Sortierung <i>Size/ grading</i>	180-200g



## Produktspezifikation Product Specification



5 Verpackung / Packing	
Gebindegrösse (KT) <i>Packing Unit (CS)</i>	1 x 5 kg Karton
Palettenfaktor <i>QTY per Palle</i>	135 cs
Verpackungsmaterial <i>Packing Material</i>	Pappe und Papier (430), Kunststoff (29g) <i>Paper, plastic</i>
Verpackungsgröße (LxBxH) <i>Package dimension (LxHxW)</i>	380 x 260 x 130 mm
<p>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 (z.B. 1935/2004 u. 10/2011).</p>	
<p><i>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 (f. e. 1935/2004 und 10/2011).</i></p>	

6 Sensorik / Organoleptic Evaluation	
Aussehen <i>Appearance</i>	Der Angebotsform entsprechend praktisch frei von sichtbaren Mängeln, wie z. B. Gefrierbrand, Farbveränderungen, mechanischen Beschädigungen, Be- oder Verarbeitungsfehler. <i>According to the offer form, practically free from visible defects, such as signs of freezing, color changes, mechanical damage, working or processing errors.</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>	Nicht fischig, nicht tranig, ohne Fehl- und Fremdgeruch, ohne Gefriergeruch (Hept-cis-4-enal). <i>Not fishy, without false and foreign odor, without freezing odor (hept-cis-4-enal).</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 <b>Zutaten / List of Ingredients</b>		
Bestandteile <i>Product contains</i>	Seelachsfilet (FISCH) 80%, Wasser, Stabilisator E451 <i>Saithe fillet (FISH) 80 %, water, stabilizer E451</i>	
Zusatzstoffe <i>additives</i>	Produkt enthält Zusatzstoffe <i>Product contains additives.</i>	JA YES
Rohware <i>Raw material</i>	Produkt ist aus gefrorener Rohware herstellt. <i>Product has been produced from frozen raw material</i>	NEIN NO
Bestrahlung <i>Radiation</i>	Produkt wurde bestrahlt? <i>Prproduct has been radiated?</i>	NEIN NO
Fremdkörper <i>foreign objects</i>	Produkt ist metalldetektiert und einer Sichtkontrolle unterzogen? <i>Product has been metal detected and visually checked?</i>	JA YES
<p>Allergene sind werden im Zutatenverzeichnis gemäß der gesetzlichen Anforderungen in Klammern und GROßBUCHSTABEN aufgeführt. Weitere Allergene sind nicht enthalten, wenn sie nicht genannt sind, auch nicht in Spuren.</p> <p><i>Allergens are listed in the list of ingredients in accordance with the legal requirements in brackets and CAPITAL LETTERS. Other allergens are not included if they are not mentioned, not even in trace amounts.</i></p>		

8 <b>Durchschnittl. Nährwerte p. 100g / Nutrient Values p. 100g</b>	
Brennwert (kcal) <i>Energy (kcal)</i>	86
Brennwert (kJ) <i>Energy (kj)</i>	360
Eiweiß (g) <i>Proteins (g)</i>	19,3
Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	0
davon Zucker (g) <i>which of sugar (g)</i>	0
Fett (g) <i>Fat (g)</i>	0,9
davon ges. Fettsäure (g) <i>which of saturated fat acid (g)</i>	0,2
Salz (g) <i>Salt (g)</i>	0,23
Diese Werte unterliegen natürlichen Schwankungen und weichen ggf. von den genannten Werten ab. <i>These values are subject to natural fluctuations and might differ possibly to the mentioned values.</i>	



# Produktspezifikation Product Specification



<b>9 Mikrobiologische Grenzwerte / Microbiological Limits</b>			
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Messmethode / Methode
Gesamtkeimzahl, aerob <i>Total viable count, aerob</i>	$m = 1,0 \times 10^6$	KBE/g / CFU/g	ASU L 06.00-18 1984 (LC)
Enterobacteriaceaeen <i>Enterobacteriaceae</i>	$M = 1,0 \times 10^5$ $m = 1,0 \times 10^4$	KBE/g / CFU/g	DIN-Fachbericht 81, AFNOR Certificate°3M 01/6-09-97 (LC)
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	$M = 1,0 \times 10^2$ $m = 1,0 \times 10^1$	KBE/g / CFU/g	DIN-Fachbericht 81, AFNOR Certificate°3M 01/08-06/01 (LC)
Coliforme	-	KBE/g / CFU/g	DIN-Fachbericht 81, AFNOR Certificate°3M 01/02-09/89 (LC)
Pseudomonaden	-	KBE/g / CFU/g	ASU L 06.00-43 September 1998 (LC)
Listeria ssp, quantitativ	-	KBE/g / CFU/g	LC-PV-Mibi-003 Oxid OCLA-Agar (LC)
Listeria monocytogenes, quantitativ	$M = 1,0 \times 10^2$	KBE/g / CFU/g	LC-PV-Mibi-003 Oxid OCLA-Agar (LC)
Listeria ssp, qualitativ	neg. in 25 g	-	LC-PV-Mibi-003 Oxid OCLA-Agar (LC)
Listeria monocytogenes, qualitativ	neg. in 25 g	-	LC-PV-Mibi-003 Oxid OCLA-Agar (LC)
Salmonellen <i>Salmonellae</i>	neg. in 25 g	-	AFNOR Validdation UNI 03/06-12/07 (LC)

<b>10 Chemische Werte / Chemical Values</b>			
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Bemerkung/ remarks
Blei-Gehalt (Pb) <i>Content of Lead</i>	< 0,3 (<0,5/1,0/1,5*)	mg/kg	* Ausnahme Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Anhang 3/ exception regulation (EU) no. 1881/2006, annex 3
Cadmium-Gehalt (Cd) <i>Content of Cadmium</i>	< 0,05 (<0,1/0,3/0,5/1,0*)	mg/kg	* Ausnahme Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Anhang 3/ exception regulation (EU) no. 1881/2006, annex 3
Quecksilber-Gehalt (Hg) <i>Content of Mercury</i>	< 0,5 (< 1,0*)	mg/kg	* Ausnahme Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Anhang 3/ exception regulation (EU) no. 1881/2006, annex 3
Histamin <i>Histamine</i>	tba	mg/kg	
TVB-N Wert <i>TVB-N Value</i>	< 25	mg/100g	

All-Fish Handelsgesellschaft mbH gewährleistet, dass die Höchstwerte für Cesium 134+137 sowie Jodium 131 gem. geltender EU-Verordnung eingehalten werden. Gleiches gilt für die Höchstwerte für Dioxin und PCB gem. EU-Verordnung 252/2012 und 1881/ 2006.

*All-Fish Handelsgesellschaft mbH guarantees that the maximum permitted levels of cesium-134 + 137 and jodium 131 will be respected in accordance with applicable EU regulation. The same applies to the maximum levels for dioxins and PCBs in accordance with EU regulation 252/2012 and 1881/2006.*



# Produktspezifikation

## Product Specification




11 Lagerung-Aufbewahrung / Storage	
Lagertemperatur <i>Storage Temperature</i>	- 18°C oder tiefer / <i>-18°C or lower</i>
Aufbewahrung Haushalt <i>storage advice household</i>	*** Fach, siehe Aufdruck, ** Fach 3 Wochen, * Fach, 1 Woche, im Kühlschrank 24 Stunden <i>*** deep freezer, see imprint, ** deep freezer 3 weeks, * deep freezer 1 week; in refrigerator 24 hours</i>
Haltbarkeit ab Herstellung <i>shelf life from production date</i>	720 Tage <i>720 days</i>
Haltbarkeit ab Lieferung <i>shelf life from date of delivery</i>	≥ 180 Tage <i>≥ 180 Tage</i>

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

13 Bemerkung/ remarks	
Bemerkung <i>remarks</i>	„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.  "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'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*

\_\_\_\_\_  
Geschäftsführer/ director  
Position / *position*

\_\_\_\_\_  
Kronshagen, 28.06.2019  
Ort / Datum  
*Place / Date*

All-Fish Handelsgesellschaft mbH, Kronshagen