



# 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.*



### 1

### Allgemeine Informationen / Basic Information

Artikelname Lieferant <i>Product Name Supplier</i>	Pulpo ganz <i>Octopus WR</i>
wissensch. Bezeichnung <i>Scientific name</i>	Octopus vulgaris
Verkehrsbezeichnung <i>Description</i>	Pulpo ganz, roh, tiefgefroren, einzeln verpackt <i>Octopus WR, raw, frozen</i>
Artikelnummer intern <i>Item Code internal</i>	1505 4
Chargen-Nummer <i>Batch Code</i>	variabel <i>misc.</i>
EU Zulassung Hersteller <i>EU Registration producer</i>	12.02.1997CA/ N.R.S 120014627/H.C und andere <i>and others</i>
TARIC-Code <i>TARIC-code</i>	0307 5200
EAN-Code Karton <i>EAN-Code Carton</i>	4041388 15054 9
EAN-Code Paket <i>EAN-Code Pack</i>	4041388 65054 4



## Produktspezifikation Product Specification



<b>2</b> <b>Ursprung, Produktionsmethode/Origin, methode of production</b>		
Ursprungsland <i>Country of origin</i>	Spanien <i>SPAIN</i>	
Produktionsmethode & Fanggebiet <i>Methode of Fishery and FAO (Major)</i>	gefangen in <i>wild caught in</i>	FAO 34 - Mittlerer Ostatlantik <i>FAO 34 - Atlantic, Eastern Central</i>
Unterfanggebiet <i>sub-area FAO</i>	-	-
Fanggerätekategorie <i>fishing gear</i>	Reusen und Fallen <i>Pots und Traps</i>	
genauere Angaben <i>more detailed information</i>	-	-

<b>3</b> <b>Zertifizierung / Certification</b>		
MSC-Zertifizierung / MSC-Lizenz-Nummer <i>MSC-Certification / MSC License Number</i>	NEIN <i>NO</i>	
Weitere <i>Additional</i>	-	-

<b>4</b> <b>Einwaage, Glasur &amp; Grössen / Weight, Glazing &amp; Size</b>	
Brutto-Gewicht <i>Gross Weight</i>	ca. 15,05 kg (ausgewogen/ individual weight)
Füllgewicht * <i>Total weight</i>	-
	* (bei glasiertem Produkt inklusive Glasur/ <i>when glazed with glazing</i> )
Netto-Gewicht * <i>Net weight</i>	ca. 14,20 kg (ausgewogen/ individual weight)
	* (bei glasiertem Produkt ohne Glasur/ <i>when glazed without glazing</i> )
Glasur (%) <i>Glazing (%)</i>	-
Fischanteil (%) <i>Content of Fish (%)</i>	-
Größe/ Sortierung <i>Size/ grading</i>	0,8-1,2 kg/ pc



## Produktspezifikation Product Specification



5 Verpackung / Packing	
Gebindegrösse (KT) <i>Packing Unit (CS)</i>	ca. 10 x 1,3 kg Schachtel / <i>cases</i> (ausgewogen/ <i>individual weight</i> )
Palettenfaktor <i>QTY per Palle</i>	56 cs
Verpackungsmaterial <i>Packing Material</i>	Pappe und Papier (550g), Kunststoff (160g) <i>Paper, plastic</i>
Verpackungsgröße (LxBxH) <i>Package dimension (LxHxW)</i>	400 x 300 x 250 mm
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).	
<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>	

6 Sensorik / Organoleptic Evaluation	
Aussehen <i>Appearance</i>	Artypisch, der Angebotsform entsprechend praktisch frei von sichtbaren Mängeln, wie z. B. Putzfehlern, Anzeichen von Gefrierbrand, Farbveränderungen, mechanischen Beschädigungen. Teilstücke mit glatten Schnittkanten, Fleisch: weiß, zartrosa bis bläulich, Hautfarbe arttypisch. <i>Typical for specie, free from visible defects, such as cleaning defects, signs of freezing, color changes, mechanical damage. Particles with smooth cutting edges, meat: white, tender pink to bluish, skin color typical for specie.</i>
Geschmack <i>Taste</i>	Artypisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack. <i>Typical for species, without false and foreign taste.</i>
Geruch <i>Smell</i>	Nicht fischig, ohne Fehl- und Fremdgeruch. <i>Not fishy, without false and foreign odor.</i>
Konsistenz <i>Texture</i>	Natürlich Fest, elastisch, zäh (aufgetaut), nicht zäh (zubereitet). <i>Firm for fresh raw material, elastic, tough (defrosted), not tough (cooked).</i>



## Produktspezifikation Product Specification



**7**

### Zutaten / List of Ingredients

Bestandteile <i>Product contains</i>	Oktopus (WEICHTIERE) (80%), Wasser, Antioxidationsmittel E330, E331, Salz <i>Octopus (MOLLUSCA) (80%), water, antioxidant E330, E331, salt</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
<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**

### Durchschnittl. Nährwerte p. 100g / Nutrient Values p. 100g

Brennwert (kcal) <i>Energy (kcal)</i>	82	
Brennwert (kJ) <i>Energy (kj)</i>	343	
Eiweiß (g) <i>Proteins (g)</i>	16,1	
Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	0,5	
davon Zucker (g) <i>which of sugar (g)</i>	0,035	
Fett (g) <i>Fat (g)</i>	0,9	
davon ges. Fettsäure (g) <i>which of saturated fat acid (g)</i>	0,3	
Salz (g) <i>Salt (g)</i>	0,2	
<p>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></p>		



# 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 Validation 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	
<p>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.</p>			
<p><i>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.</i></p>			

