

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

Ansprechpartner: Herr Schade
 Gültig ab: 01.01.2019



Produktspezifikation

Artikel-Nr. 1003

1. Allgemein

Verkehrsbezeichnung	Bücklingsrollmops, heißgeräuchert MSC
Produktbeschreibung	Heringsfilet m. Haut, mit Zwiebeln und Weißkrautsalat gefüllt
MSC-Zertifizierungsnummer	MSC-C-51222
Lateinische Bezeichnung	Clupea harengus
Fanggebiet	gefangen im NO-Atlantik FAO 27
Subfanggebiet	ICES II a Norwegische See
Fanggerätekategorie	Umschließungsnetze und Hebenetze
Verpackung	Styroporkiste
Lagerungs- und Transportbedingungen	Bei +2° bis +7° C
Mindesthaltbarkeit unter obigen Bedingungen	10 Tage

2. Allergenkennzeichnung / Zutaten / GVO

Zutatenliste	Heringsfilet, Zwiebeln, Weißkrautsalat (Weißkohl, Wasser, Zucker, Rapsöl, Branntweinessig, Paprika, jodiertes Speisesalz, Gewürze, Traubenzucker, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Citronensäure), Essig, Salz, Rauch	
Allergenkennzeichnung	Ja, enthalten	Nein, nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse		
Krebstiere und-erzeugnisse		
Eier und Eiererzeugnisse		
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		
Sesamsamen und –erzeugnisse		
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	Haut: goldbraun bis schwarz, glänzende Oberfläche Fleisch: grau bis braun, Füllung weiß bis grau
Geruch	rauchig aromatisch
Geschmack	Saftig, mild salzig, aromatisch rauchig, nach Zwiebeln u. Weißkraut
Konsistenz	Fleisch fest mit feinen Gräten, Räucherhaut: fest

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	675	Kohlenhydrate	3,4
kcal	162	Zucker	2,5
Fett	11	Eiweiß	12
gesättigte Fettsäuren	2,4	Salz	1,1

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.