



PRODUKTSPEZIFIKATION

Edle Matjesfilets
nordische Art
2,5 kg Schale

Artikelnummer
176038

- 1. Produktbezeichnung:** Edle Matjesfilets, circa 30-33 Stück
- 2. Produktbeschreibung:** Matjesfiltes aus enzymatisch gereiften Heringsfilets, tafelfertig in Öl, nach nordischer Art
- 3. Sensorik:**
- Aussehen/Farbe:** Matjesfilets in Pflanzenöl
- Geruch:** mild-würzig
- Geschmack:** mild-würzig
- Konsistenz:** Fischbestandteile bissfest; zart
- 4. Deklaration:**
- 4.1 Zutatenliste:** Zutaten: Matjesfilets nach nordischer Art 80 % (**Hering***, Speisesalz, Branntweinessig, Säuerungsmittel: Citronensäure; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Maltodextrin, **Sojaweiß, Milcheiweiß**, färbendes Lebensmittel: Rote Betesaftkonzentrat; Aroma), Rapsöl.
- *Clupea harengus, gefangen im Nordostatlantik FAO 27 (Norwegische See oder Nordsee), Fangmethode: Ringwaden oder pelagische Scherbrettnetze.
- 4.2 bei loser Abgabe:** - ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe -
- 5. deklarierte Füllmenge:** 2,5 kg (2 kg Fischeinwaage)
- 6. Haltbarkeit/Lagerungsbedingungen:**
- Restlaufzeit:** 21 Tage, bei ungeöffneter Originalverpackung
- Temperatur:** bei +2 bis +7° C



PRODUKTSPEZIFIKATION

Edle Matjesfilets
nordische Art
2,5 kg Schale

Artikelnummer
176038

7. analytische Kennzahlen:

7.1 chemische Kennzahlen:

pH-Wert: 5,0 ± 0,2
Salz: 5,5 g ± 0,5

7.2 Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM:

| | Richtwert | Warnwert | Dim. |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------|--------|
| Aerobe mesophile Koloniezahl | 1.000.000 | - | KBE/g |
| Milchsäurebakterien | 1.000.000 | - | KBE/g |
| Hefen | 100.000 | - | KBE/g |
| Enterobacteriaceae | 1000 | 10.000 | KBE/g |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 100 | 1.000 | KBE/g |
| Escherichia Coli | 1 x 10 ² | 1.000 | KBE/g |
| Salmonellen | - | nicht nachweisbar | in 25g |
| Listeria monocytogenes (quantitativ) | - | 100 | KBE/g |
| Listeria monocytogenes (quantitativ) | - | nicht nachweisbar | in 25g |

7.3 Nähr- und Brennwertangaben:

| | pro 100g |
|---------------------------------|-----------|
| Brennwert [kJ / kcal] | 802 / 193 |
| Fett [g] | 15,6 |
| davon gesättigte Fettsäuren [g] | 4,4 |
| Kohlenhydrate [g] | 0,2 |
| davon Zucker [g] | 0,1 |
| Eiweiß [g] | 12,5 |
| Salz [g] | 4,93 |

8. Anlieferung/Verpackung:

Verkaufseinheit: 2,5 kg, PP-Schale
Verkaufseinheiten pro Lage: 36
Lagen pro Palette: 4
Verkaufseinheiten pro Palette: 144
Internationale Artikelnummer (EAN): 4 006034 176038
Palette: Europoolpalette

**PRODUKTSPEZIFIKATION**

Edle Matjesfilets
nordische Art
2,5 kg Schale

Artikelnummer
176038

9. Allergie-Information (gemäß Richtlinie 2007/68/EG):

| A L L E R G E N E | enthalten |
|---|-------------------------------------|
| Ei und Eierzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Erdnuss und Erdnusserzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Fisch und Fischerzeugnisse | <input checked="" type="checkbox"/> |
| glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Krebstier und Krebstiererzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Milchzucker) | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l | <input type="checkbox"/> |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Senf und Senferzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Soja und Sojaerzeugnisse | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | <input type="checkbox"/> |

= laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

10. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

Das Produkt entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands (LFGB, Deutsches Lebensmittelbuch) sowie der EU-Gesetzgebung.

erstellt: Qualitätssicherung

Freigabe:

Datum: 11. September 2014

Seite -3 von 3-

176038