



39023

Fertigwaren-Spezifikation

Art.-Nr. **2708**

Artikel-EAN: 4033300002708

Karton-EAN: 4033300127081

Produkt-Bezeichnung	Bratheringe , pflanzenfrisch eingelegt, ca. 15 Stück ohne Zusatz von Konservierungsstoffen			
Produkt-Beschreibung	ausgenommene Heringe (ohne Kopf mit Schwanz) werden paniert, gebraten und mit würzigem Aufguß sowie bunter Garnierung versehen.			
Inhalt	Gesamt : 2500g		Abtropfgewicht : 1750g	
Zutatenliste	Heringe, Branntweinessig, Zwiebeln, Weizenmehl, Zucker, Traubenzucker, Rapsöl, Salz, Paprika, Senfsaat, Hefeextrakt, Gewürze.			
Verpackung	3/1 Schale versiegelt, Schnappdeckel, Deckel- und Seitenetikett. 2 Schalen im Tray. 11 Lagen à 6 Trays = 132 Schalen pro Palette.			
Codierung	Während der Produktion wird jede Verpackungseinheit mit einem verschlüsselten Produktionscode auf dem Seitenetikett versehen.			
Sensorik	Aussehen:	goldbraun gebraten, bunte Garnierung		
	Geruch:	typisch, angenehm würzig frisch		
	Geschmack:	typisch, frisch-würzig und aromatisch kein Fremd- und Bratgeschmack		
	Konsistenz:	saftig, zart, bißfest		
Mikrobiologische Kennzahlen	Parameter	Analysenmethode	Grenzwerte [KBE/g]	
			Anfang MHD	Ende MHD
	Gesamtkeimzahl (30°C/72 h)	Koch'sches Plattengussverfahren gemäß Prüfanweisung PA QS-08	2x10 ³	1x10 ⁶
	Hefen (25°C/72h)		500	1x10 ⁵
	Schimmelpilze (25°C/72h)		250	3x10 ²
	Lactobacillen (30°C/72h)		1x10 ³	1x10 ⁶
	Enterobacteriaceen (37°C/24h)	Plattengussverfahren + Overlayer, Prüfanweisung PA QS-08	1x10 ²	1x10 ²
E. coli (37°C/48h)	Chromocult- Agar/Ausstrichverfahren, Prüfanweisung PA QS-08	< 10/g	< 10/g	
frei von pathogenen Keimen				
Lagerbedingungen	bei Kühlung von 0 bis +7°C			
Haltbarkeit unter obigen Bedingungen	MHD = 84 Tage (12 Wochen)			

Chemisch-physikalische Kennzahlen (im Fisch)	Parameter	Analysenmethode	Sollwert
	Gesamtsäure, ber. als Essigsäure [%]	Titration mit Natronlauge	0,8-1,2
	Kochsalz [%]	Titration mit Silbernitratlösung	1,8-2,5
	pH-Wert	potentiometrische Messung (pH-Meter)	4,3-4,8
	Fett [%]	Bestimmung nach Gerber, bzw. Schnellmethode (Mikrowelle)	12-20
Rechtliche Anforderungen	Das Produkt entspricht dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch und seinen einschlägigen Regelungen, sowie den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und den Richtlinien in ihrer jeweils gültigen Fassung.		

Nährwertangaben: (Durchschnittliche Nährwerte pro 100g verzehrbarem Anteil)

Brennwert pro 100g:	949 kJ / 232 kcal
Nährwerte pro 100g:	
Eiweiß	17,0g
Kohlenhydrate	4,0g
Fett	16,0g
gesättigte Fettsäuren	3,8g
einfach unges.Fettsäuren	7,9g
mehrfach unges. Fettsäuren	4,3g
davon Ω -3-Fettsäuren	2,2g
davon EPA / DHA	1,5g
Broteinheiten	0,33

Gentechnikfrei. Rohware: Clupea harengus. Gefangen im Nordostatlantik.

**Allergie-Informationen gemäß EU-Einstufung:
enthält Fisch, glutenhaltiges Getreide, Senfsaat**

	Funktion	Datum	Unterschrift
erstellt :	Abteilung Qualitätssicherung	19.11.2009	
geprüft:	Betriebsleiter	19.11.2009	
geprüft :	Qualitätsbeauftragter	19.11.2009	
freigegeben :	Geschäftsführung	19.11.2009	

EDV-Ausdrucke, bzw. per e-mail versandte Spezifikationen sind nicht unterschrieben