



PRODUKTSPEZIFIKATION

Heringsfilets in Sahnesauce

El 3,0kg

Artikelnummer

402045 - 008

<u>1. Produktbezeichnung:</u>	Heringsfilets in Sahnesauce
<u>2. Produktbeschreibung:</u>	Heringsfilets ohne Haut in Sahnesauce nach Hausfrauenart mit frischen Äpfeln, Gurken und Zwiebeln - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel -
<u>3. Sensorik:</u>	
Aussehen/Farbe:	Heringsfilets in milchig-weißer Sahnesauce
Geruch:	würzig-pikant
Geschmack:	würzig-pikant
Konsistenz:	zarte Filets in sahnig cremiger Sauce
<u>4. Deklaration:</u>	
4.1 Zutatenliste:	Heringsfilets ohne Haut 50% (Clupea harengus, gefangen im Nordostatlantik FAO 27, Fangmethode Ringwadennetz), pflanzliches Öl, Wasser, Sahne 5%, Joghurtherzeugnis 4% (weitere Zutat: Stärke), Apfel 4%, Zwiebeln 4%, Branntweinessig, Gurken (3%), Zucker, Speisesalz, Maisstärke, Weizenstärke, Säuerungsmittel L(+)-Weinsäure und Citronensäure, Eigelb, Eiweißhydrolysat (enthält Soja), Verdickungsmittel Guarkernmehl, Konservierungsstoffe Kaliumsorbat und Natriumbenzoat, Süßstoff Saccharin, Aromen.
4.2 bei loser Abgabe:	enthält Konservierungsstoffe, Zuckerart und Süßungsmittel
<u>5. deklarierte Füllmenge:</u>	3000 g, Fischeinwaage: 1500g
<u>6. Haltbarkeit/Lagerungsbedingungen:</u>	
Restlaufzeit:	4 Wochen, bei ungeöffneter Originalverpackung
Temperatur:	bei +2 bis +7° C



PRODUKTSPEZIFIKATION

Heringsfilets in Sahnesauce

El 3,0kg

Artikelnummer

402045 - 008

7. analytische Kennzahlen:

7.1 chemische, physikalische Kennzahlen:

Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure):	1,0 g / 100 g ± 0,2	PM_ZMK_04
Salz:	2,1 g / 100 g ± 0,5	PM_ZMK_04
pH-Wert:	4,0 ± 0,2	PM_ZMK_04

7.2 mikrobiologische Kennzahlen:

Gesamtkeimzahl:	< 10 ⁴	PM_ZMK_08	Enterobakterien:	< 10 ²	PM_ZMK_11
Milchsäurebakterien:	< 5x10 ³	PM_ZMK_10	coliforme Bakterien:	neg. in 1 g	
Hefen:	< 5x10 ²	PM_ZMK_09	Salmonellen:	neg. in 25 g	
Schimmelpilze:	< 10 ²	PM_ZMK_09			

Produktspezifische Mikroorganismen bleiben unberücksichtigt

7.3 Nähr- und Brennwertangaben:

Brennwert [kJ/kcal]	1057/256	Fett [g]	23,7
Eiweiß [g]	6,1	davon gesättigte Fettsäuren [g]	4,0
Kohlenhydrate [g]	4,1	einfach ungesättigte Fettsäuren [g]	11,56
davon Zucker [g]	3,3	mehrfach ungesättigte Fettsäuren [g]	5,45
Ballaststoffe [g]	0,8	davon Omega-3-Fettsäuren [g]	0,59
Natrium [g]	0,8		

8. Anlieferung/Verpackung:

Verkaufseinheit:	3000g, PP-Eimer
Verkaufseinheiten pro Lage:	24
Lagen pro Palette:	5
Verkaufseinheiten pro Palette:	120
Internationale Artikelnummer (EAN):	4 006034 402045
Palette:	Europoolpalette

**PRODUKTSPEZIFIKATION****Heringsfilets in Sahnesauce****El 3,0kg****Artikelnummer****402045 - 008****9. Allergie-Information (gemäß Richtlinie 2007/68/EG):**

ALLERGENE	enthalten
Ei und Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" 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:** 1. November 2013

Seite -3 von 3-

402045 - 008