



Produktspezifikation Product Specification



1 Allgemeine Informationen / Basic Information	
Artikelname Lieferant <i>Product Name Supplier</i>	Alaska-Seelachs Filet pbo IQF <i>Alaska Pollock fillets, pbo IQF</i>
wissensch. Bezeichnung <i>Scientific name</i>	Theragra Chalcogramma
Verkehrsbezeichnung <i>Description</i>	Alaska-Seelachsfilet mit Wasser, roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar <i>Alaska-Pollack fillets with water, raw, skinless, boneless, glazed, deep-frozen, IQF</i>
Artikelnummer intern <i>Item Code internal</i>	1006 1
Chargen-Nummer <i>Batch Code</i>	variabel <i>misc.</i>
EU Zulassungsnummer des Herstellers <i>EU Registration Code of Producer</i>	diverse <i>misc.</i>
TARIC-Code <i>TARIC-code</i>	0304 7500
EAN-Code Karton <i>EAN-Code Carton</i>	4041388 10061 2
EAN-Code Paket <i>EAN-Code Pack</i>	-

2 Ursprung, Produktionsmethode/Origin, methode of production	
Ursprungsland <i>Country of origin</i>	China -
Produktionsmethode & Fanggebiet <i>Methode of Fishery and FAO (Major)</i>	gefangen in <i>wild caught in</i> FAO 61 - Nordwestpazifik <i>FAO 61 - Pacific, Northwest</i>
Unterfanggebiet <i>sub-area FAO</i>	- -
Fanggerätekategorie <i>fishing gear</i>	Schleppnetze <i>Trawls</i>
genauere Angaben <i>more detailed information</i>	- -

3 Zertifizierung / Certification	
MSC-Zertifizierung / MSC-Lizenz-Nummer	NEIN



Produktspezifikation Product Specification



MSC-Certification / MSC License Number	NO	
Weitere Additional	- -	

4 Einwaage, Glasur & Grössen / Weight, Glazing & Size	
Brutto-Gewicht (KG/lbs) Gross Weight (KG/lbs)	5,3 kg
Netto-Gewicht (KG/lbs) Nett Weight (KG/lbs)	5,0 kg
Abtropfgewicht (KG/lbs) Drained weight (KG/lbs)	4,5 kg
Glasur (%) Glazing (%)	20%
Fischanteil (%) Content of Fish (%)	-
Kalibrierung Size	140 - 160 g/ pc (+/- 5g)

5 Verpackung / Packing	
Gebindegrösse (KT) Packing Unit (CS)	1 x 5,0 kg
Palettenfaktor (CS/KG) QTY per Pallet (CS/KG)	120 cs / 190 cm Höhe/ height
Verpackungsmaterial/ gewicht Packing Material	- Pappe und Papier (400g), Kunststoff (30g) Paper, plastic
Verpackungsgröße (L x B x H in mm) Package dimension (L x H x W in mm)	400 x 300 x 110
<p>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 und 10/2011)</p> <p><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></p>	

6 Sensorik / Organoleptic Evaluation	
Aussehen	Weisses bis graues Fischfilet, natürliche Form.



Produktspezifikation Product Specification



<i>Appearance</i>	<i>White to grey fish fillets, naturally shaped.</i>
Geschmack <i>Taste</i>	Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeschmack. <i>Typical for species and fresh raw material. No foreign taste.</i>
Geruch <i>Smell</i>	Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeruch. <i>Typical for specie and fresh raw material. No froegn ordur.</i>
Konsistenz <i>Texture</i>	Natürlich fest für frische Rohware, elastische Reaktion auf Druck. <i>Firm for fresh raw material, elastic reaction on pressure.</i>

7 Zutaten / List of Ingredients	
Bestandteile	Alaska Seelachs (FISCH) (80%), Wasser, Stabilisator E451, E452, Salz, Antioxidationsmittel E330
<i>Product contains</i>	<i>Alaska Pollock (FISH) (80%), water, stabilizer E451, E452, salt, antioxidant E330</i>

8 Durchschnittl. Nährwerte p. 100g / Nutrient Values p. 100g	
Brennwert (kcal) <i>Energy (kcal)</i>	77
Brennwert (kJ) <i>Energy (kj)</i>	326
Eiweiß (g) <i>Proteins (g)</i>	17
Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	0
davon Zucker (g) <i>which of sugar (g)</i>	0
Fett (g) <i>Fat (g)</i>	0,8
davon ges. Fettsäure (g) <i>which of saturated fat acid (g)</i>	-
Salz (g) <i>Salt (g)</i>	-

9 Mikrobiologische Grenzwerte / Microbiological Limits			
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Messmethode / Methode
Gesamtkeimzahl (30°C/72 h) <i>Total viable count</i>	< 5 x 10 ⁵	KBE/g / CFU/g	ASU L 06.00-18 1984-05



Produktspezifikation Product Specification



Enterobacteriaceaeen (30°C/48 h) <i>Enterobacteriaceae</i>	< 1 x 10 ⁴	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-133/2 2010-1
Escherichia coli (30°C/ 4 h + 44°C/ 18 h) <i>Escherichia coli</i>	< 1 x 10 ¹	KBE/g / CFU/g	ISO16649-2
Hefen (25°C/ 72 h) <i>Saccharomyces (Yeast)</i>	< 1 x 10 ¹	KBE/g / CFU/g	ASU L 01.00-37 1991-12
Schimmelpilze (25°C/ 72 h) <i>Moulds</i>	< 1 x 10 ¹	KBE/g / CFU/g	ASU L 01.00-37 1991-12
Staphylococcus aureus (37°C/ 48 h) <i>Staphylococcus aureus</i>	< 1 x 10 ¹	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-55 2000-07
Listeria monocytogenes (qualitativ) <i>Listeria monocytogenes</i>	neg. in 25 g	-	PCR BAX AOAC 070202
Listeria monocytogenes (quantitativ) <i>Listeria monocytogenes</i>	< 1 x 10 ²	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-22 2006-09
Salmonellen <i>Salmonellae</i>	neg. in 25 g	-	PCR BAX AOAC 100201

10 Chemische Werte / Chemical Values

Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Bemerkung/ remarks
Blei-Gehalt (Pb) <i>Content of Lead</i>	< 0,5	mg/kg	
Cadmium-Gehalt (Cd) <i>Content of Cadmium</i>	< 0,1	mg/kg	
Quecksilber-Gehalt (Hg) <i>Content of Mercury</i>	< 0,5 (< 1,0*)	mg/kg	* Ausnahme Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Anhang 3.3.2 / exception regulation (EU) no. 1881/2006, annex 3.3.2
Histamin <i>Histamine</i>	tba	mg/kg	
TVB-N Wert <i>TVB-N Value</i>	< 25	mg/100g	

11 Lagerung-Aufbewahrung / Storage

Lagertemperatur <i>Storage Temperature</i>	- 18°C oder tiefer / -18°C or lower
Aufbewahrung Haushalt <i>storage advice household</i>	*** Fach, siehe Aufdruck, ** Fach 3 Wochen, * Fach, 1 Woche, im Kühlschrank 24 Stunden *** deep freezer, see imprint, ** deep freezer 3 weeks, * deep freezer 1 week; in refrigerator 24 hours



Produktspezifikation

Product Specification



Haltbarkeit ab Herstellung <i>shelf life from production date</i>	720 Tage 720 days
Haltbarkeit ab Lieferung <i>shelf life from date of delivery</i>	≥ 180 Tage ≥ 180 Tage

12 GVO-Erklärung / GMO Declaration		
GVO	Produkt enthält gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe.	NEIN
GMO	Product contains genetically modified ingredients.	NO

13 Bemerkung/ remarks	
Bemerkung	„Praktisch grätenfrei“, d. h. Gräten und Grätenteile bzw. knorpelige Grätenbasis (> 10 mm und > 1 mm Durchmesser) = max. 2 Gräten/ kg Fisch. Frei von Parasiten und Fremdkörper jeder Art. Das Produkt (ggf. auch seinen Zutaten) sind nicht bestrahlt.
remarks	"boneless," ie, bones and bone parts or cartilaginous bones base (> 10 mm and > 1 mm diameter) = max. 2 bones / kg fish. Free of parasites and foreign objects of any kind. Product (in case also the ingredients) were not treated by irradiation.

Die hier getroffenen Angaben beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. 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.

The above mentioned information's are based on our current state of knowledge. Subject to alterations and errors. A legally binding assurance of certain properties cannot be derived from the statements in this product specification. This product specification does not release the customer from the necessity of a correct inspection of incoming goods in accordance to German law HGB § 377.


Stefan Schulze

Name / Unterschrift
Name/ Signature

Kronshagen, 27.01.2015

Ort / Datum
Place / Date

Geschäftsführer/ director

All-Fish Handelsgesellschaft mbH, Kronshagen



Produktspezifikation Product Specification



Position / position

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.*