Produktspezifikation

Product Specification

1	Allgemeine Informationen / Basic Information
Artikelname Lieferant *Product Name Supplier*	Kabeljaufilet, paz. IQF 1 x 5 kg MSC-C-50493 *Cod fillets paz. IQF 1 x 5 kg MSC-C-50493*
wissensch. Bezeichnung *Scientific name*	Gadus macrocephalus
Verkehrsbezeichnung *Description*	pazifisches Kabeljaufilet, roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar *pacific cod fillet, raw, skiless, boneless, glazed, deepfrozen, IQF*
Artikelnummer intern *Item Code internal*	01201
Chargen-Nummer *Batch Code*	variabel *misc.*
EU Zulassungsnummer des Herstellers *EU Registration Code of Producer*	2100/02929 und andere *and others*
TARIC-Code *TARIC-code*	0304 7110
EAN-Code Karton *EAN-Code Carton*	4041388 01201 4
EAN-Code Paket *EAN-Code Pack*	n/a

2	Ursprung, Prdoduktionsmethode/Origin, methode of production	
Ursprungsland *Country of origin*	China -	
Produktionsmethode & Fanggebiet *Methode of Fishery and FAO (Major)*	gefangen in *wild caught in*	FAO 67 - Nordostpazifik *FAO 67 - Pacific, Northeast*
Unterfanggebiet *sub-area FAO*	FAO 67-04 - Golf von Alaska, NO-Pazifik FAO 67-04 - Gulf of Alaska, Northeastern Pacific	
Fanggerätekategorie *fishing gear*	Schleppnetze Trawls	
genauere Angaben *more detailed information*	- -	- -

3	Zertifizierung / Certification	
MSC-Zertifizierung / MSC-Lizenz-Nummer *MSC-Certification / MSC License Number*	JA *YES*	MSC-C-50493 (Hersteller SGS-NL-MSC-C-0645 und andere)
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 (%)*	10%
Fischanteil (%) *Content of Fish (%)*	-
Kalibrierung *Size*	140-160g/ Filet (+/- 5g)

5	Verpackung / Packing
Gebindegrösse (KT) *Packing Unit (CS)*	1 x 5,0 kg
Palettenfaktor (CS/KG) *QTY per Pallet (CS/KG)*	120 cs / 188 cm Höhe/ height
Verpackungsmaterial/ -gewicht *Packing Material*	Pappe und Papier (400g), Kunststoff(30g) *Paper (400g), plactic (30g)*
Verpackungsgröße (L x B x H in mm) *Package dimension (L x H x W in mm)*	370 x 270 x 110

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.
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.

6	Sensorik / Organoleptic Evaluation
Aussehen *Appearance*	helles, weisse Fleisch, frei von Blut und Druckstellen. Arteigen und Typsisch. Keine Haut- und Innereireste. *bright, white meat, free of bruises. Typical appearance. Clean filleted and trimmed.*
Geschmack *Taste*	Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeschmack. *Typical for species and fresh raw material. No foreign taste.*
Geruch *Smell*	Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeruch. *Typical for specie and fresh raw material. No froegn ordur.*
Konsistenz *Texture*	Natürlich fest für frische Rohware, elastische Reaktion auf Druck. *Firm for fresh raw material, elastic reaction on pressure.*

7	Zutaten / Ingredients

Bestandteile *Product contains*	Kabeljaufilet, Wasser, Stabilisator E451(i) *Cod fillets, water), stabilizer E451(i)*

8	**Durchschnittl. Nährwerte p. 100g / Nutrient Values p. 100g**
Brennwert (kcal) *Energy (kcal)*	76
Brennwert (kJ) *Energy (kj)*	321
Eiweiß (g) *Proteins (g)*	17,4
Kohlenhydrate (g) *Carbohydrate (g)*	< 0,1
davon Zucker (g) *which of sugar (g)*	0
Fett (g) *Fat (g)*	0,8
davon ges. Fettsäure (g) *which of saturated fat acid (g)*	-
Salz (g) *Salt (g)*	-

9	**Mikrobiologische Grenzwerte / Microbiological Limits**		
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Messmethode / Methode
Gesamtkeimzahl (30°C/72 h) *Total viable count*	< 100.000	KBE/g / CFU/g	ASU L 06.00-18 1984-05
Enterobacteriaceaeen (30°C/48 h) *Enterobacteriaceae*	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-133/2 2010-1
Escherichia coli (30°C/ 4 h + 44°C/ 18 h) *Escherichia coli*	< 100	KBE/g / CFU/g	ISO16649-2
Hefen (25°C/ 72 h) *Saccharomyces (Yeast)*	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 01.00-37 1991-12
Schimmelpilze (25°C/ 72 h) *Moulds*	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 01.00-37 1991-12
Staphylococcus aureus (37°C/ 48 h) *Staphylococcus aureus*	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-55 2000-07
Listeria monocytogenes (qualitativ)	neg. in 25 g	-	PCR BAX AOAC 070202

Listeria monocytogenes				
Listeria monocytogenes (quantitativ) *Listeria monocytogenes*	< 100	KBE/g / CFU/g		ASU L 00.00-22 2006-09
Salmonellen *Salmonellae*	neg. in 25 g	-		PCR BAX AOAC 100201

10	**Chemische Werte / Chemical Values**			
Parameter		Befund / Findings	Einheit / Unit	Bemerkung/ remarks
Blei-Gehalt (Pb) *Content of Lead*		< 0,5	mg/kg	
Cadmium-Gehalt (Cd) *Content of Cadmium*		< 0,1	mg/kg	
Quecksilber-Gehalt (Hg) *Content of Mercury*		< 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 *Histamine*		tba	mg/kg	
TVB-N Wert *TVB-N Value*		< 25	mg/100g	

11	**Lagerung-Aufbewahrung / Storage**
Lagertemperature *Storage Temperature*	- 18°C oder tiefer / *-18°C or lower*
Aufbewahrung Haushalt *storage advice household*	*** Fach, siehe Aufdruck, ** Fach 3 Wochen, * Fach, 1 Woche, im Kühlschrank 24 Stunden **** deepfreezer, see imprint, ** deepfreezer 3 weeks, * deepfreezer 1 week; in refrigerator 24 hours*
Haltbarkeit ab Herstellung *shelf life from production date*	720 Tage *720 days*
Haltbarkeit ab Lieferung *shelf life from date of delivery*	≥ 180 Tage *≥ 180 Tage*

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

13	**Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene** ***Additives that are required to be labelled & Allergenes***
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus *Cereals containing Gluten and Products of these*	NEIN *NO*
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse *Crustacea and Products of these*	NEIN *NO*

Eier und Eiererzeugnisse *Eggs and Egg Products*		NEIN *NO*
Fisch und Fischerzeugnisse *Fish and Fish Products*		JA *YES*
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse *Peanuts and Products of these*		NEIN *NO*
Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse *Soy Beans and Products of these*		NEIN *NO*
Milch und Molkereiprod. inkl. Laktose *Milk and Milk Products incl. Lactose*		NEIN *NO*
Nüsse, Nusserzeugnisse und Hülsenfrüchte *Nuts, Legumes and Products of these*		NEIN *NO*
Sellerie und Sellerieprodukte *Celery and Celery Products*		NEIN *NO*
Senf und Senferzeugnisse *Mustard and Products of Mustard*		NEIN *NO*
Sesamsaat und Erzeugnisse aus Sesam *Sesame Seeds and Products of these*		JA *YES*
SO^2 und Sulfite größer als 10mg/l *Content of SO^2 and Sulfite higher than 10mg/l*		NEIN *NO*
Lupinen und Lupinenerzeugnisse *Lupine and Products of these*		NEIN *NO*
Weichtiere *Squids, Mollusca, Snails*		NEIN *NO*

14	Bemerkung/ remarks
Bermerkung	„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, 03.09.2014

Ort / Datum
Place / Date

Geschäftsführer/ director

Position / *position*

All-Fish Handelsgesellschaft mbH, Kronshagen

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.*