



All-Fish Handelsgesellschaft mbH

# Produktspezifikation

## product specification

Version 5.2



1

### 1 – Allgemeine Informationen || Basic information

Produktnamen intern    Product name internal	Kibbeling (MSC Kap-Seehecht Filet im Backteig, vorgebacken), 3 kg - MSC-C-50493    MSC Cape hake fillets, nuggets - prefried MSC-C-50493				
Wissenschaftliche Bezeichnung    Scientific description	Merluccius capensis/paradoxus				
Handelsbezeichnung    Description	MSC Kap-Seehechtfilet-Stücke, geformt, aus Fischstücken zusammengefügt, im Backteig, vorgebacken, tiefgefroren    MSC Cape Hake fillet portions, formed from fish bits and pieces, battered, deepfrozen				
Sortierung    Grading					
GTIN-13 - Bestelleinheit    Order unit	4041388 09660 1				
GTIN-13 - Einzelverpackung    Selling unit					
Sortierung    Grading					
GTIN-13 - Bestelleinheit    Order unit					
GTIN-13 - Einzelverpackung    Selling unit					

### 2 – Zutaten || List of ingredients

Kap-Seehecht (FISCH) (55%), Panade (45%): WEIZENmehl, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Wasser, Maismehl, Stärke (WEIZEN, Kartoffel), Salz, Dextrose, Paprikapulver, Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Diphosphat), Hefe, Gewürze (mit SOJA und SELLERIE) ||

Cape hake fillets (FISH) (55%), Breading (45%): WHEAT flour, vegetable oil (sunflower, rapeseed) in variable weight amounts, water, corn flour, starch (WHEAT, potatoe), salt, dextrose, paprika powder, baking agent (sodium carbonate, diphosphate), yeast, flavors (SOY, SELLERY)

Hinweis: wenn Produkte mit Zusatzstoffen behandelt sind, können diese ggf. in der Zusammensetzung abweichen. Die Verkehrsfähigkeit und korrekte Deklaration in Hinblick auf die aktuellen Normen und Vorschriften ist sichergestellt. Angaben auf der Verpackung sind für das jeweilige Los maßgebend || Note: if products are treated with additives their composition may differ. The marketability and correct declaration regarding the current standards and regulations is ensured. Details on the packaging are decisive for the respective lot.

### 3 – Ursprung, Produktionsmethode || Origin, production

<input checked="" type="checkbox"/> Wildfang    wild caught	
- hergestellt in    manufactured in	Namibia
- Fanggebiet    Catching area (FAO) *	FAO 47 – Südostatlantik    Atlantic, Southeast
- Fanggerätekategorie    Fishing gear *	mit Schleppnetzen    with trawls
<input type="checkbox"/> aus Aquakultur in    aquacultured in	
- Ursprungsland    Country of origin	

\* Angaben auf der Verpackung können ggf. von den hier genannten Daten abweichen; Angaben auf der Verpackung sind für das jeweilige Los maßgebend. ||  
Information on the packaging may differ from the data given here; details on the packaging are decisive for the respective lot,

### 4 – Gewichte, Glasur || Weights, glazing

	Bestelleinheit    Order unit	Einzelverpackungseinheit    Selling unit
Nettogewicht    Net weight	1 x 3000 g	
(bei glasiertem Produkt gefroren ohne Glasur    when glazed deep frozen without glazing)		
Packungsinhalt    Total weight	1 x 3000 g	
(bei glasiertem Produkt inklusive Glasur    when glazed with glazing)		

	Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
Name	Torp, Lena	Benn, Annika	Schulze, Stefan
Datum	26.04.2022	26.04.2022	26.04.2022



All-Fish Handelsgesellschaft mbH

# Produktspezifikation

## product specification

Version 5.2



2

### 5 – Sensorik || Organolaptic evaluation

Aussehen    Appearance	Der Angebotsform entsprechend praktisch frei von sichtbaren Mängeln, wie z. B. Gefrierbrand, Farbveränderungen, mechanischen Beschädigungen, Be- oder Verarbeitungsfehler.    According to offered presentation free of visible defects such as freezer burn, color changes, mechanical damage, or processing errors.
Geschmack    Taste	Frisch, arttypisch, nicht fischig, nichttranig, nicht ammoniakalisch, nicht bitter, nicht metallisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack.    Fresh, specific type, not fishy, not rancid, no ammonia taste, not metallic, free of foreign flavors.
Geruch    Smell	Nicht fischig, nichttranig, ohne Fehl- und Fremdgeruch, ohne Gefriergeruch (Hept-cis-4-enal).    Not fishy, not rancid. Free of foreign odors without freezing odor.
Konsistenz    Texture	Einheitlich fest, elastisch, frei von Proteolyse (Gewebeauflösungen).    Firm for fresh raw material, elastic, free of proteolysis (tissue dissolutions).

### 6 – Kennzeichnung allergener Zutaten || Labelling allergenic ingredients

Dieses Produkt kann allergene Zutaten enthalten. Diese sind im Zutatenverzeichnis dieser Spezifikation in (GROSSBUCHSTABEN) genannt. || This product may contain allergenic ingredients. These are mentioned in (CAPITAL LETTERS) in the list of ingredients of this specification.

### 7 – Nährwertangaben per 100 g || nutrition values per 100g

Siehe Angaben auf der Verpackung. || See details on the packaging.

### 8 – Verpackung || Packaging

All-Fish Handelsgesellschaft mbH gewährleistet, dass die Verpackung verkehrsfähig ist und den jeweils 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 u. 10/2011). || All-Fish Handelsgesellschaft mbH guarantees 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).

### 9 – Lagerung || Storage

Bei einer Lagertemperatur von -18 Grad Celsius ist die Ware mindestens haltbar bis: siehe Verpackung. || At a storage temperature of -18 degrees Celsius, best before date/ shelf life: see packaging.

### 10 – GVO- Erklärung || GMO declaration

Wir bestätigen, gem. (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003, dass das oben genannte Produkt kein GVO enthält oder aus solchen besteht bzw. aus GVO hergestellt wird oder Zutaten enthält, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen. Ausgenommen sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %, bezogen auf die einzelnen Zutaten. || We confirm, in accordance with (EC) No. 1829/2003 and Regulation (EC) No. 1830/2003, that the above-mentioned product does not contain or consist of GMOs or is made from GMOs or contains ingredients, including additives and flavors. Incidental or technically unavoidable contamination with genetically modified material up to a threshold value of 0.9%, based on the individual ingredients, is excluded.

### 11 – Mikrobiologische Richt-Warnwerte || Microbiological limits

Parameter	Richtwert    Guideline	Warnwert    Warning value	Bemerkungen    Remarks
Aerobe mesophile Koloniezahl KBE/g    Aerobic mesophilic colony count CFU/g	$1,0 \times 10^6$		
Enterobacteriaceae KBE/g    CFU/g	$1,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$	
Escherichia coli KBE/g    CFU/g	$1,0 \times 10^1$	$1,0 \times 10^2$	
Listeria monocytogenes KBE/g    CFU/g		$1,0 \times 10^2$	
Salmonellen    Salmonellae		Nicht nachweisbar in 25g    Not detectable in 25g	

	Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
Name	Torp, Lena	Benn, Annika	Schulze, Stefan
Datum	26.04.2022	26.04.2022	26.04.2022



All-Fish Handelsgesellschaft mbH

# Produktspezifikation

## product specification

Version 5.2



3

### 12 – Chemische Werte || Chemical Values

Parameter	Befund    Findings	Einheit    Unit	Bemerkungen    remarks
Blei-Gehalt    Content of Lead (pb)	< 0,3	mg/ kg	* für Muskelfleisch von Fischen und Kopffüßer gem. Verordnung (EG) 1881/2006; abweichende Werte für Krebstiere 0,5 mg/ kg; für Muscheln 1,5 mg/ kg    for muscle meat from fish and cephalopods acc. Regulation (EC) No. 1881/2006; deviating values for crustaceans 0.5 mg/ kg; for mussels 1.5 mg/ kg
Cadmium-Gehalt    Content of Cadmium (cd)	< 0,05	mg/ kg	* für Muskelfleisch von Fischen und Kopffüßer gem. Verordnung (EG) Nr. 1881/2006; abweichende Werte für einige Fischarten siehe Verordnung (EG) Nr. 1881/2006; für Krebstiere 0,5 mg/ kg und für Muscheln und Kopffüßer ohne Eingeweide 1,0 mg/ kg    for muscle meat from fish and cephalopods acc. Regulation (EC) No. 1881/2006; deviating values for some fish species see Regulation (EC) No. 1881/2006; for crustaceans 0.5 mg/ kg and for mussels and cephalopods gutted 1,0 mg/ kg
Quecksilber-Gehalt    Content of Mercury (hg)	< 0,5	mg/ kg	* für Fischereierzeugnisse und Muskelfleisch von Fischen gem. Verordnung (EG) Nr. 1881/2006; abweichende Werte für einige Fischarten siehe Verordnung (EG) Nr. 1881/2006; für Kopffüßer und Meeresschnecken 0,3 mg/kg    for fishery products and muscle meat from fish acc. Regulation (EC) No. 1881/2006; deviating values for some fish species see Regulation (EC) No. 1881/2006, for cephalopods and marine gastropods 0,3 mg/kg
TVB-N Wert    TVB-N value	< 25,0	mg/ 100g	* unverarbeitete Fischereierzeugnisse der Arten <i>Sebastes</i> spp., <i>Helicolenus dactylopterus</i> , <i>Sebastichthys capensis</i> , gem. Verordnung (EG) Nr. 1022/2008 und 2074/2005, für Unverarbeitete Fischereierzeugnisse der Arten der Familie der Pleuronectidae (Ausnahme: Heilbutt ( <i>Hippoglossus</i> spp.) mit 30 mg/ kg, für unverarbeitete Fischereierzeugnisse der Arten <i>Salmo Salar</i> und Arten der Familie der Merlucciidae, Gadidae mit 35 mg/ kg und unzerteilte Fischereierzeugnisse mit 60 mg/ kg    unprocessed fishery products of the species <i>Sebastes</i> spp., <i>Helicolenus dactylopterus</i> , <i>Sebastichthys capensis</i> , acc. Regulation (EC) No. 1022/2008 and 2074/2005, for unprocessed fishery products of the species of the Pleuronectidae family (exception: halibut ( <i>Hippoglossus</i> spp.) with 30 mg/ kg, for unprocessed fishery products of the species <i>Salmo Salar</i> and species of the family of Merlucciidae, Gadidae at 35 mg/ kg and whole fishery products at 60 mg/ kg

### 13 – Bemerkungen || remarks

All-Fish Handelsgesellschaft mbH ist nach dem Standard IFS-Broker zertifiziert. Es werden Hersteller und Lieferanten bevorzugt, die nach einem IFS-/ GFSI- Standard zertifiziert sind. Der Käufer nimmt jedoch zur Kenntnis und akzeptiert, dass auf Grund der Vielzahl unserer Bezugsquellen einzelne unserer Lieferanten/ Hersteller selbst nicht nach IFS-/ GFSI Standard zertifiziert sind. 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. 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. Dieses Dokument wurde maschinell erzeugt und ist daher ohne Unterschrift gültig. ||

All-Fish Handelsgesellschaft mbH is certified according to the standard IFS broker. Manufacturers and suppliers who are certified according to the IFS / GFSI standard are preferred. The buyer acknowledges and accepts that due to the large number of our sources of supply, some of our suppliers/ manufacturers themselves are not certified to IFS / GFSI standards. The above-mentioned information is 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. Any use of this product specification may only be used with the expressed written permission of All-Fish Handelsgesellschaft mbH. This includes transmission and reproduction, even of only excerpts. Errors and omissions accepted. This document was generated automatically and is therefore valid without any signature.

All-Fish Handelsgesellschaft mbH

Kronshagen, 09.05.2022

	Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
Name	Torp, Lena	Benn, Annika	Schulze, Stefan
Datum	26.04.2022	26.04.2022	26.04.2022