

Version: 06
Erstellt / Geändert am: 03.09.2019
Freigabe: QS

Art.-Nr.: 42105 Seite 1 von 4



Art.-Nr.: 42105 Frutti di Napoli

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820421058

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Verschiedene Meeresfrüchte mit Kräutern in einem würzigen, klaren Dressing

Zutatenliste:

Zutaten: Garnelen**, **Tintenfisch** 14 %, **Octopus** 14 %, Wasser, Zucker, Branntweinessig, Rapsöl, Kräuter 2 %, Knoblauch, Speisesalz, Zitronensaftkonzentrat, gekörnte Brühe [Würze, Speisesalz, Sonnenblumenöl], Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan; Gewürze. ** ASC

Kann Spuren von Fisch enthalten

Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Allergene: siehe Allergenliste

Weitere Informationen:

Fanggebiet / Fangmethode:

Octopus (Octopus vulgaris): FAO 34 - Mittlerer Ostatlantik, 27 - Nordostatlantik, 37.1 - Westliches Mittelmeer; Haken und Langleinen, Reusen und Fallen Garnele (Penaeus monodon): Aquakultur Vietnam, Bangladesh, Indonesien Tintenfisch (Loligo edulis): FAO 71 - Westlicher Pazifischer Ozean;

Schleppnetze, Umschließungs- und Hebenetze



Version: 06
Erstellt / Geändert am: 03.09.2019
Freigabe: QS

Art.-Nr.: 42105 Seite 2 von 4

		Zutate	enliste		
		Eingesetzte	Zusatzstoffe		
 ☐ Antioxidationsmittel ☐ Emulgator ☐ Farbstoff ☐ Festigungsmittel ☐ Geliermittel ☐ Geschmacksverstärker ☐ Konservierungsstoff ☐ Mehlbehandlungsmittel ☐ modifizierte Stärke 			□ Säuerungsmit □ Säureregulato □ Schaummittel □ Schmelzsalz □ Stabilisator □ Süßungsmitte □ Trennmittel □ Überzugsmitte □ Verdickungsm	r I	E 412, E 410, E 415
Sensorik: Farbe:		rosa-orange, grüne	e Anteile		
	Geruch:	säuerlich, nach Kra	äutern und Knoblau	uch	
	Geschmack	produkttypisch, wü	irzig, säuerlich, nac	ch Knoblauch	l
	Konsistenz:	fest			
Lager und Transportbedingung: Verpackung und Kennzeichnung:		Loskennzeichn	keit: 10 Tage PP-Schale mit trans ung: Buchstabe "L' e: DE NI 79660 EG	ʻplus Tagesz	P-Stülpdeckel zahl
Verpackung Bezeichnung:		1 x 1.000 g			
Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 100		1000 g			
Meeresfrüchteinwaage:		670 g			
Länge:		180 mm			
Breite:		109 mm			
Höhe:		95 mm			
Conveniencegrad:	☐ Roherzeugni	s		küchenfertig	J
	□ zubereitungsfertig			garfertig	
☐ regenerierfertig		tig	×	verzehrfertig	9



Version: 06
Erstellt / Geändert am: 03.09.2019
Freigabe: QS

Art.-Nr.: 42105 Seite 3 von 4

Mikrobiologische Daten: Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost

der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Keimart	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1 x 10^6	-
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10^2	1 x 10^3
Escherichia Coli	1 x 10^1	1 x 10^2
Salmonellen	-	nicht nachweisbar in 25 g
Enterobacteriaceae	1 x 10^3	1 x 10^4
Listeria monocytogenes	-	1 x 10^2
Hefen	1 x 10^5	-
Milchsäurebakterien	1 x 10^6	

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergenix substances	Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
3	Eier und -erzeugnisse	Nein
4	Fisch und -erzeugnisse	Nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Nein
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Nein
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	Nein
13	Lupinen und - erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Ja
Kann Spur	en von Fisch enthalten	



Version: 06
Erstellt / Geändert am: 03.09.2019
Freigabe: QS

Art.-Nr.: 42105 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	425 kJ
	101 kcal
Fett	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	2,2 g
davon Zucker	2,2 g
Eiweiß	12,8 g
Salz	2,00 g

GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.