



Serviervorschlag

Art.-Nr.: 163

Dill-Happen

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820801638

**Rechtlich vorgeschriebene
Produktbezeichnung:**

Marinierte Heringshappen mit Zwiebeln und Dill in einer pikanten Sauce

Zutatenliste:

Zutaten: Hering mariniert 60 % [**Hering***, Zucker, Speisesalz, Säuerungsmittel: Essigsäure], Rapsöl, Zucker, **Eigelb**, Branntweinessig, Zwiebeln 1 %, Senf [Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze], Speisesalz, Zuckerrübensirup, Dill. * MSC

**Verpflichtende Kennzeichnung
an loser Ware:**

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Allergene: siehe Allergenliste

Weitere Informationen:

Lateinische Bezeichnung: Clupea harengus
Fanggebiet / Fangmethode: FAO 27 Nordostatlantik, ICES II, ICES VI;
Schleppnetze oder Ringwaden



Produktspezifikation

Version: 05
Erstellt / Geändert am: 28.01.2019
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 163 Seite 2 von 4

Zutatenliste

Eingesetzte Zusatzstoffe

| | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Antioxidationsmittel | <input checked="" type="checkbox"/> Säuerungsmittel E 260 |
| <input type="checkbox"/> Emulgator | <input type="checkbox"/> Säureregulator |
| <input type="checkbox"/> Farbstoff | <input type="checkbox"/> Schaummittel |
| <input type="checkbox"/> Festigungsmittel | <input type="checkbox"/> Schmelzsalz |
| <input type="checkbox"/> Geliermittel | <input type="checkbox"/> Stabilisator |
| <input type="checkbox"/> Geschmacksverstärker | <input type="checkbox"/> Süßungsmittel |
| <input type="checkbox"/> Konservierungsstoff | <input type="checkbox"/> Trennmittel |
| <input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel | <input type="checkbox"/> Überzugsmittel |
| <input type="checkbox"/> modifizierte Stärke | <input type="checkbox"/> Verdickungsmittel |

Sensorik:

| | |
|-------------|--|
| Farbe: | weiß, Hering silbern, grüne Anteile |
| Geruch: | säuerlich, leicht süßlich nach Dill und Hering |
| Geschmack: | säuerlich, leicht süßlich nach Dill und Hering |
| Konsistenz: | fest |

Lager und Transportbedingung:

+2 °C bis +7 °C ;
Mindesthaltbarkeit: 14 Tage

Verpackung und Kennzeichnung:

Transparente PP-Schale mit transparentem PP-Stülpedeckel
Loskennzeichnung: Buchstabe „L“ plus Tageszahl
Hersteller-Code: DE NI 79660 EG
MSC-Nr.: MSC-C-51846

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Verpackung Bezeichnung: | 1 x 1.000 g |
| Verpackungseinheit (Netto Gewicht): | 1000 g |
| Fischeinwaage: | 600 g |
| Länge: | 180 mm |
| Breite: | 109 mm |
| Höhe: | 95 mm |

Conveniencegrad:

| | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Roherzeugnis | <input type="checkbox"/> küchenfertig |
| <input type="checkbox"/> zubereitungsfertig | <input type="checkbox"/> garfertig |
| <input type="checkbox"/> regenerierfertig | <input checked="" type="checkbox"/> verzehrfertig |



Produktspezifikation

Version: 05
 Erstellt / Geändert am: 28.01.2019
 Freigabe: QS
 Art.-Nr.: 163 Seite 3 von 4

Mikrobiologische Daten: Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

| <i>Keimart</i> | <i>Richtwert</i> | <i>Warnwert</i> |
|-----------------------------------|---------------------|---------------------------|
| 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 | Ja |
| 4 | Fisch und -erzeugnisse | Ja |
| 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 | Ja |
| 11 | Sesamsamen | Nein |
| 12 | Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂ | Nein |
| 13 | Lupinen und -erzeugnisse | Nein |
| 14 | Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler) | Nein |



Produktspezifikation

Version: 05
Erstellt / Geändert am: 28.01.2019
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 163 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

| | |
|-----------------------------|----------|
| Energie | 1413 kJ |
| | 342 kcal |
| Fett | 31,2 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,6 g |
| Kohlenhydrate | 7,2 g |
| davon Zucker | 7,1 g |
| Eiweiß | 8,0 g |
| Salz | 2,8 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.