



Produktspezifikation

Version: 00
Erstellt / Geändert am: 09.11.2017
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 701 Seite 1 von 4



Serviovorschlag

Art.-Nr.: 701

Cuxhavener Traditionslachs -ungeschnitten, aufgetaut-

GTIN: 4004820807012

**Rechtlich vorgeschriebene
Produktbezeichnung:**

Mildgesalzenes und schonend geräuchertes Lachsfilet mit Haut

Zutatenliste:

Zutaten: **Lachs** (Salmo salar), Speisesalz, Zucker, Rauch.

**Verpflichtende Kennzeichnung
an loser Ware:**

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Allergene: siehe Allergenliste,
Fanggebiet / Fangmethode: Aquakultur Schottland



Produktspezifikation

Version: 00
Erstellt / Geändert am: 09.11.2017
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 701 Seite 2 von 4

Zutatenliste

Eingesetzte Zusatzstoffe

- | | |
|--|--|
| ☐ Antioxidationsmittel | ☐ Säuerungsmittel |
| ☐ Emulgator | ☐ Säureregulator |
| ☐ Farbstoff | ☐ Schaummittel |
| ☐ Festigungsmittel | ☐ Schmelzsalz |
| ☐ Geliermittel | ☐ Stabilisator |
| ☐ Geschmacksverstärker | ☐ Süßungsmittel |
| ☐ Konservierungsstoff | ☐ Trennmittel |
| ☐ Mehlbehandlungsmittel | ☐ Überzugsmittel |
| ☐ modifizierte Stärke | ☐ Verdickungsmittel |

Sensorik:

Farbe:	rosa-rötlich
Geruch:	rauchig
Geschmack	salzig, rauchig
Konsistenz:	fest

Lager und Transportbedingung:

+2 °C bis +7 °C ;
Verbrauchsdatum: Innerhalb von 12 Tagen verbrauchen.

Verpackung und Kennzeichnung:

Papptay mit transparentem bedruckten PE-Beutel,
vakuumverpackt
Hersteller-Code: DE NI 79660 EG

Verpackung Bezeichnung: 1 x 0.900-1.300 g

Verpackungseinheit (Netto Gewicht): g

Länge: 730 mm

Breite: 260 mm

Höhe: 20 mm

Conveniencegrad:

☐ Roherzeugnis	☐ küchenfertig
☐ zubereitungsfertig	☐ garfertig
☐ regenerierfertig	☒ verzehrfertig



Produktspezifikation

Version: 00
Erstellt / Geändert am: 09.11.2017
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 701 Seite 3 von 4

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

<i>Keimart</i>	<i>Richtwert</i>	<i>Warnwert</i>
Gesamtkeimzahl	1 x 10 ⁶	-
Enterobacteriaceae	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵
Escherichia Coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Salmonellen	—	nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes	—	1 x 10 ²

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen 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	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	Nein
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: 00
Erstellt / Geändert am: 09.11.2017
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 701 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	933 kJ
	224 kcal
Fett	15,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	<1,0 g
davon Zucker	<1,0 g
Eiweiß	21,1 g
Salz	3,0 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.