



Serviervorschlag

Art.-Nr.: 44100

Feine Brat-Happen

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820441001

**Rechtlich vorgeschriebene
Produktbezeichnung:**

Goldgelb gebratene Heringshappen in einer mild-säuerlichen Marinade

Zutatenliste:

Zutaten: Brathappen [**Hering***, Rapsöl, **Weizenmehl**], Aufguss [Wasser, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, Karamellzuckersirup, Säuerungsmittel: Essigsäure, Milchsäure, Äpfelsäure, Citronensäure; Gewürzaroma], Zwiebeln, **Senfsaat**, Lorbeerblätter. * 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: 02
Erstellt / Geändert am: 28.01.2019
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 44100 Seite 2 von 4

Zutatenliste

Eingesetzte Zusatzstoffe

<input type="checkbox"/> Antioxidationsmittel	<input checked="" type="checkbox"/> Säuerungsmittel	E 270, E 330, E 260, E 296
<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:	goldgelb
Geruch:	produkttypisch nach Brathering, säuerlich
Geschmack:	süß-säuerlich
Konsistenz:	fest

Lager und Transportbedingung:

+ 2 °C bis + 7 °C ;
Mindesthaltbarkeit: 30 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
Fischabtropfgewicht: 700 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: 02
 Erstellt / Geändert am: 28.01.2019
 Freigabe: QS
 Art.-Nr.: 44100 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 10⁶	-
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10²	1 x 10³
Escherichia Coli	1 x 10¹	1 x 10²
Salmonellen	-	nicht nachweisbar in 25 g
Enterobacteriaceae	1 x 10³	1 x 10⁴
Listeria monocytogenes	-	1 x 10²
Hefen	1 x 10⁵	-
Milchsäurebakterien	1 x 10⁶	

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen substances	Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Ja
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	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: 02
Erstellt / Geändert am: 28.01.2019
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 44100 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	1082 kJ
	260 kcal
Fett	17,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0 g
Kohlenhydrate	11,2 g
davon Zucker	9,9 g
Eiweiß	12,7 g
Salz	0,9 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.