



# Produktspezifikation

## Product Specification



1 Allgemeine Informationen / Basic Information	
Artikelname Lieferant <i>Product Name Supplier</i>	Zanderfilet mit Haut geschuppt IQF 1 x 5 kg <i>pike perch fillets skin on scaled IQF 1 x 5 kg</i>
Lat. Bezeichnung <i>Description Latin</i>	Stizostedion lucioperca
Bezeichnung gemäß des Etikettierungsgesetzes <i>Description acc. Directive of Declaration</i>	Zanderfilet, tiefgefroren <i>pike perch fillets, deepfrozen</i>
Artikelnummer intern <i>Item Code internal</i>	08014
Chargen-Nummer <i>Batch Code</i>	variabel <i>misc.</i>
EU Zulassungsnummer des Herstellers <i>EU Registration Code of Producer</i>	KZ01B und andere <i>KZ01B and others</i>
Taric Code <i>Taric Code</i>	0304 8910
EAN-Code Karton <i>EAN-Code Carton</i>	4041388 08014 3
EAN-Code Paket <i>EAN-Code Pack</i>	n/a

2 Ursprung / Origin	
Erzeugerland <i>Producing Country</i>	Kasachstan <i>KAZAKHSTAN</i>
Produktionsmethode & Fanggebiet <i>Methode of Fishery and FAO (Major)</i>	aus Binnenfischerei in <i>fresh water fishery in</i>
Unterfanggebiet <i>Minor FAO</i>	-

3 Zertifizierung / Certification	
MSC-Zertifizierung / MSC-Lizenz-Nummer <i>MSC-Certification / MSC License Number</i>	NEIN <i>NO</i>



## Produktspezifikation Product Specification



Weitere

*Additional*

-

-

### 4 Einwaage, Glasur & Grössen / Weight, Glazing & Size

Brutto-Gewicht (KG/lbs)

*Gross Weight (KG/lbs)*

5,3 kg

Netto-Gewicht (KG/lbs)

*Nett Weight (KG/lbs)*

5,0 kg

Glasur (%)

*Glazing (%)*

20%

Fischanteil (%)

*Content of Fish (%)*

n/a

Kalibrierung

*Size*

170-230g/ pc

### 5 Verpackung / Packing

Gebindegrösse (KT)

*Packing Unit (CS)*

1 x 5,0 kg

Palettenfaktor (CS/KG)

*QTY per Pallet (CS/KG)*

120 cs / 196 cm Höhe/ height

Verpackungsmaterial/  
gewicht

*Packing Material*

-

Pappe und Papier, Kunststoff

*Cardboard and Paper, Polyethylen*

### 6 Sensorik / Organoleptic Evaluation

Aussehen

*Appearance*

helles, grau-weiße Fleisch, frei von Blut und Druckstellen. Arteigen und Typisch. Keine Haut- und Innereireste.

*bright, grey-white meat, free of bruises. Typical appearance. Clean filleted and trimmed.*

Geschmack

*Taste*

Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeschmack.

*Typical for species and fresh raw material. No foreign taste.*

Geruch

*Smell*

Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeruch.

*Typical for specie and fresh raw material. No foreign odour.*

Konsistenz

*Texture*

Natürlich fest für frische Rohware, elastische Reaktion auf Druck.

*Firm for fresh raw material, elastic reaction on pressure.*



## Produktspezifikation Product Specification



7 Zutaten / Ingredients	
Bestandteile <i>Product contains</i>	Zanderfilet, Wasser (Schutzglasur) <i>pike perch fillets, water (glazing)</i>

8 Durchschnittl. Nährwerte p. 100G / Nutrient Values p. 100G	
Brennwert (kcal) <i>Energy (kcal)</i>	84
Brennwert (kJ) <i>Energy (kj)</i>	353
Eiweiß (g) <i>Proteins (g)</i>	19,2
Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	< 0,1
Fett (g) <i>Fat (g)</i>	0,7

9 Mikrobiologische Grenzwerte / Microbiological Limits			
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Messmethode / Methode
Gesamtkeimzahl (30°C/72 h) <i>Total viable count</i>	< 100.000	KBE/g / CFU/g	ASU L 06.00-18 1984-05
Enterobacteriaceaeen (30°C/48 h) <i>Enterobacteriaceae</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-133/2 2010-1
Escherichia coli (30°C/ 4 h + 44°C/ 18 h) <i>Escherichia coli</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ISO16649-2
Hefen (25°C/ 72 h) <i>Saccharomyces (Yeast)</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 01.00-37 1991-12
Schimmelpilze (25°C/ 72 h) <i>Moulds</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 01.00-37 1991-12
Staphylococcus aureus (37°C/ 48 h) <i>Staphylococcus aureus</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-55 2000-07
Listeria monocytogenes (qualitativ) <i>Listeria monocytogenes</i>	neg. in 25 g	-	PCR BAX AOAC 070202



## Produktspezifikation Product Specification



Listeria monocytogenes (quantitativ) <i>Listeria monocytogenes</i>	< 100	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-22 2006-09
Salmonellen <i>Salmonellae</i>	neg. in 25 g	-	PCR BAX AOAC 100201

10 Chemische Werte / Chemical Values			
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Bemerkung/ remarks
Blei-Gehalt (Pb) <i>Content of Lead</i>	< 0,5	mg/kg	
Cadmium-Gehalt (Cd) <i>Content of Cadmium</i>	< 0,1	mg/kg	
Quecksilber-Gehalt (Hg) <i>Content of Mercury</i>	< 0,5 (< 1,0*)	mg/kg	* Ausnahme Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Anhang 3.3.2 / exception regulation (EU) no. 1881/2006, annex 3.3.2
Histamin <i>Histamine</i>	tba	mg/kg	
TVB-N Wert <i>TVB-N Value</i>	< 25	mg/100g	

11 Lagerung-Aufbewahrung / Storage	
Lagertemperatur <i>Storage Temperature</i>	- 18°C oder tiefer / -18°C or lower
Aufbewahrung Haushalt <i>storage advice household</i>	*** Fach, siehe Aufdruck, ** Fach 3 Wochen, * Fach, 1 Woche, im Kühlschrank 24 Stunden *** deepfreezer, see imprint, ** deepfreezer 3 weeks, * deepfreezer 1 week; in refrigerator 24 hours

12 GVO-Erklärung / GMO Declaration		
GVO <i>GMO</i>	Produkt enthält gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe. <i>Product contains genetically modified ingredients.</i>	NEIN <i>NO</i>

13 Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene <i>Additives that are required to be labelled &amp; Allergenes</i>	
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus <i>Cereals containing Gluten and Products of these</i>	NEIN  NO



## Produktspezifikation Product Specification



Krebstiere und Krebstiererzeugnisse <i>Crustacea and Products of these</i>	NEIN NO
Eier und Eierzeugnisse <i>Eggs and Egg Products</i>	NEIN NO
Fisch und Fischerzeugnisse <i>Fish and Fish Products</i>	JA YES
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <i>Peanuts and Products of these</i>	NEIN NO
Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse <i>Soy Beans and Products of these</i>	NEIN NO
Milch und Molkereiprod. inkl. Laktose <i>Milk and Milk Products incl. Lactose</i>	NEIN NO
Nüsse, Nusserzeugnisse und Hülsenfrüchte <i>Nuts, Legumes and Products of these</i>	NEIN NO
Sellerie und Sellerieprodukte <i>Celery and Celery Products</i>	NEIN NO
Senf und Senferzeugnisse <i>Mustard and Products of Mustard</i>	NEIN NO
Sesamsaat und Erzeugnisse aus Sesam <i>Sesame Seeds and Products of these</i>	NEIN NO
SO <sup>2</sup> und Sulfite größer als 10mg/l <i>Content of SO<sup>2</sup> and Sulfite higher than 10mg/l</i>	NEIN NO



## Produktspezifikation Product Specification



Lupinen und Lupinenerzeugnisse <i>Lupine and Products of these</i>	NEIN  NO
Weichtiere  <i>Squids, Mollusca, Snails</i>	NEIN  NO

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.

*The above mentioned information are 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.*

Stefan Schulze

Name / Unterschrift  
Name/ Signature

Kronshagen, 25.03.2014

Ort / Datum  
Place / Date

Geschäftsführer/ director  
Position / position

**All-Fish Handelsgesellschaft mbH, Kronshagen**

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.

*Any use of this product specification may only with the expressed written permission of All-Fish Handelsgesellschaft mbH. This includes transmission and reproduction, even of only excerpts. Errors and omissions accepted.*