



Produktspezifikation

Product Specification



1 Allgemeine Informationen / Basic Information	
Artikelname Lieferant <i>Product Name Supplier</i>	Schollenfilet, paz., 1 x 5 kg MSC TNC-COC-44297077252 <i>Rock Sole skin less IQF 1 x 5 kg MSC TNC-COC-44297077252</i>
wissensch. Bezeichnung <i>Scientific name</i>	Lepidopsetta bilineata
Verkehrsbezeichnung <i>Description</i>	pazifisches Schollenfilet, roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln gefroren, glasiert, einzeln entnehmbar <i>Rock sole fillets, raw, skinless, boneless, IQF frozen, glazed</i>
Artikelnummer intern <i>Item Code internal</i>	14332
Chargen-Nummer <i>Batch Code</i>	variabel <i>misc.</i>
EU Zulassungsnummer des Herstellers <i>EU Registration Code of Producer</i>	2100/02477 und andere <i>and others</i>
TARIC-Code <i>TARIC-code</i>	0304 8310
EAN-Code Karton <i>EAN-Code Carton</i>	4041388 14332 9
EAN-Code Paket <i>EAN-Code Pack</i>	n/a

2 Ursprung, Produktionsmethode/Origin, method of production		
Ursprungsland <i>Country of origin</i>	China <i>CHINA</i>	
Produktionsmethode & Fanggebiet <i>Methode of Fishery and FAO (Major)</i>	gefangen in <i>wild caught in</i>	FAO 67 - Nordostpazifik <i>FAO 67 - Pacific, Northeast</i>
Unterfanggebiet <i>sub-area FAO</i>	FAO 67-04 - Golf von Alaska, NO-Pazifik FAO 67-04 - Gulf of Alaska, Northeastern Pacific	
Fanggerätekategorie <i>fishing gear</i>	-	-
genauere Angaben <i>more detailed information</i>	-	-

3 Zertifizierung / Certification		
MSC-Zertifizierung / MSC-Lizenz-Nummer <i>MSC-Certification / MSC License Number</i>	JA <i>YES</i>	

	Produktspezifikation Product Specification	
---	---	---

Weitere <i>Additional</i>	-	
------------------------------	---	--

4 Einwaage, Glasur & Grössen / Weight, Glazing & Size	
Brutto-Gewicht (KG/lbs) <i>Gross Weight (KG/lbs)</i>	5,3 kg
Netto-Gewicht (KG/lbs) <i>Nett Weight (KG/lbs)</i>	5,0 kg
Glasur (%) <i>Glazing (%)</i>	20%
Fischanteil (%) <i>Content of Fish (%)</i>	n/a
Kalibrierung <i>Size</i>	120-170g/ pc

5 Verpackung / Packing	
Gebindegrösse (KT) <i>Packing Unit (CS)</i>	1 x 5,0 kg
Palettenfaktor (CS/KG) <i>QTY per Pallet (CS/KG)</i>	128 cs / 193 cm Höhe/ height
Verpackungsmaterial/ gewicht <i>Packing Material</i>	Pappe und Papier, Kunststoff <i>Cardboard and Paper, Polyethylen</i>
<p>All-Fish Handelsgesellschaft mbH gewährleistet, dass die Verpackung verkehrsfähig ist und den jeweilig gültigen Vorschriften für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie entspricht. Die Grundlage bildet die EU-Gesetzgebung mit der EG-Basisverordnung, die EU-Hygieneverordnung sowie Leitsätze und Leitlinien.</p> <p><i>All-Fish Handelsgesellschaft mbH guarantees that the packaging is marketable and in accordance with the terms and rules for the use in the food industry equivalent. It is based on EC legislation and regulation, the EC hygiene regulations, principles and guidelines.</i></p>	

6 Sensorik / Organoleptic Evaluation	
Aussehen <i>Appearance</i>	helles, weisse Fleisch, frei von Blut und Druckstellen. Arteigen und Typisch. Keine Haut- und Innereireste. <i>bright, white meat, free of bruises. Typical appearance. Clean filleted and trimmed.</i>
Geschmack <i>Taste</i>	Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeschmack. <i>Typical for species and fresh raw material. No foreign taste.</i>
Geruch <i>Smell</i>	Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeruch. <i>Typical for specie and fresh raw material. No froegn ordur.</i>
Konsistenz <i>Texture</i>	Natürlich fest für frische Rohware, elastische Reaktion auf Druck. <i>Firm for fresh raw material, elastic reaction on pressure.</i>



Produktspezifikation Product Specification



7 Zutaten / Ingredients	
Bestandteile	paz. Scholle, Wasser (Schutzglasur), Stabilisator E451(i)
<i>Product contains</i>	<i>Rock sole, water (glazing), stabilizer E451(i)</i>

8 Durchschnittl. Nährwerte p. 100g / Nutrient Values p. 100g	
Brennwert (kcal) <i>Energy (kcal)</i>	61
Brennwert (kJ) <i>Energy (kJ)</i>	255
Eiweiß (g) <i>Proteins (g)</i>	14
Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	< 0,1
Fett (g) <i>Fat (g)</i>	0,6

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 NO
Haltbarkeit ab Herstellung <i>shelf life from production date</i>	720 Tage 720 days	
Haltbarkeit ab Lieferung <i>shelf life from date of delivery</i>	≥ 180 Tage ≥ 180 Tage	

13 Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene <i>Additives that are required to be labelled & 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 Eiererzeugnisse <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 ² und Sulfite größer als 10mg/l <i>Content of SO² 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

14	Bemerkung/ remarks
Bemerkung <i>remarks</i>	-

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, 02.04.2014

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.*