



Produktspezifikation

Product Specification



| 1 Allgemeine Informationen / Basic Information | |
|--|--|
| Artikelname Lieferant <i>Product Name Supplier</i> | Meeresfrüchte-Cocktail, blanchiert, IQF, 10 x 1 kg <i>Seafood mix, blanched, IQF, 10 x 1 kg</i> |
| Lat. Bezeichnung <i>Description Latin</i> | Loligo edulis.(1), Litopenaeus vannamei (3), Octopus spp.(2), Paphia undulata (4) |
| Bezeichnung gemäß des Etikettierungsgesetzes <i>Description acc. Directive of Declaration</i> | Meeresfrüchte-Cocktail (Tintenfisch 40%, Garnelen 20%, Oktopus 20%, Muschelfleisch 20%), blanchiert, IQF, glasiert, tiefgefroren <i>Seafood mix (squid 40%, shrimps 20%, octopus 20%, mussel meat 20%), blanched, IQF, glazed, deepfrozen</i> |
| Artikelnummer intern <i>Item Code internal</i> | 1327 0 |
| Chargen-Nummer <i>Batch Code</i> | variabel <i>misc.</i> |
| EU Zulassungsnummer des Herstellers <i>EU Registration Code of Producer</i> | DL 133 und andere <i>DL 133 and others</i> |
| Taric Code <i>Taric Code</i> | 0307 9911 |
| EAN-Code Karton <i>EAN-Code Carton</i> | 4041388 13270 5 |
| EAN-Code Paket <i>EAN-Code Pack</i> | 4041388 63270 0 |

| 2 Ursprung / Origin | |
|--|----------------------------|
| Erzeugerland <i>Producing Country</i> | Vietnam <i>VIET NAM</i> |
| Produktionsmethode & Fanggebiet <i>Methode of Fishery and FAO (Major)</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> (3),(4) - gefangen im Pazifischen Ozean / caught in Pacific Ocean ; (1),(2) - aus Aquakultur / farmed in Vietnam |

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

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

| 4 | Einwaage, Glasur & Grössen / Weight, Glazing & Size | |
|---|---|--|
| Brutto-Gewicht (KG/lbs) <i>Gross Weight (KG/lbs)</i> | 10,6 kg | |
| Netto-Gewicht (KG/lbs) <i>Nett Weight (KG/lbs)</i> | 10,0 kg | |
| Glasur (%) <i>Glazing (%)</i> | 20% | |
| Fischanteil (%) <i>Content of Fish (%)</i> | n/a | |
| Kalibrierung <i>Size</i> | n/a | |

| 5 | Verpackung / Packing | |
|--|-----------------------------|---|
| Gebindegrösse (KT) <i>Packing Unit (CS)</i> | 10 x 1 kg Beutel | 10 x 1 kg bags |
| Palettenfaktor (CS/KG) <i>QTY per Pallet (CS/KG)</i> | 72 cs / 196 cm Höhe/ height | |
| Verpackungsmaterial/ gewicht <i>Packing Material</i> | - | Pappe und Papier, Kunststoff <i>Cardboard and Paper, Polyethylen</i> |

| 6 | Sensorik / Organoleptic Evaluation | |
|-------------------------------|---|--|
| Aussehen <i>Appearance</i> | Tintenfisch+Oktopus: Grau-weiss, Garnelen: rot-orange; Muschelfleisch: gelb-orange. Frischer Eindruck | Squid+Octopus: grey-weight, shrimps: red-orange, musselmeat: yellow-orange. Fresh appearance |
| Geschmack <i>Taste</i> | Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeschmack. | Typical for species and fresh raw material. No foreign taste. |
| Geruch <i>Smell</i> | Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeruch. | Typical for specie and fresh raw material. No froegn ordur. |
| Konsistenz <i>Texture</i> | 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> | Tintenfisch (40%), Garnelen (20%), Oktopus (20%), Muschelfleisch (20%), Wasser (Glasur), Salz <i>Squid (40%), shrimps, (20%), octopus (20%), mussel meat (20%, water (glazing)), salt</i> |

| 8 | Durchschnittl. Nährwerte p. 100G / Nutrient Values p. 100G |
|--|--|
| Brennwert (kcal) <i>Energy (kcal)</i> | 79 |
| Brennwert (kJ) <i>Energy (kj)</i> | 330 |
| Eiweiß (g) <i>Proteins (g)</i> | 16,5 |
| Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrate (g)</i> | < 0,1 |
| Fett (g) <i>Fat (g)</i> | 1,1 |

| 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 |

| 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 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 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 |

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, 22.10.2013

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.