

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

9260 Schollenfilet blank 120/160 g 1 x 5 kg

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Schollenfilet blank, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

1 x € 5 kg

2.3 Zutaten

SCHOLLENFILET 80%, Wasser 20%

2.4 Besondere Hinweise:

zB Zubereitung

2.5 Nährwertangaben / 100g:

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Energiewert | 364 kJ / 86 kcal |
| Fett | 1,2 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate | 0,0 g |
| davon Zucker | 0,0 g |
| Eiweiß | 18,8 g |
| Salz | 0,2 g |

2.6 Sensorische Anforderungen:

| | |
|--------------------------|---|
| Aussehen, Äußeres | bezeichnend |
| Aussehen, Inneres | Arttypisch |
| Geruch, Geschmack | Arttypisch |
| Konsistenz | Fest, bezeichnend für Pazifisches Schollenfilet |

2.7 Mikrobiologische Parameter:

| | |
|---------------------------|---------------|
| Gesamtkeimzahl aerob 37°C | < 1.000.000/g |
| Coliforme Keime | < 1.000/g |
| Escherichia coli | < 100/g |
| Salmonellen | / 25g |
| Listeria monocytogenes | / 25g |

3. Gentechnologie:

Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Für das Produkt besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

4. Allergene:

| Allergene | Im Produkt enthalten J/N | Beschreibung des Allergens |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | N | |
| Eier und Eierzeugnisse | N | |
| Fisch und Fischerzeugnisse | J | |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | N | |
| Soja und Sojaerzeugnisse | N | |
| Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) | N | |
| Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | N | |
| Senf und Senferzeugnisse | N | |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | N | |
| Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO ₂ angegeben) | N | |
| Lupinen und Lupinenerzeugnisse | N | |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | N | |



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

| | |
|-----|------|
| 540 | Tage |
|-----|------|

Restlaufzeit beim Kunden

| | |
|----|------|
| 90 | Tage |
|----|------|

Lagertemperatur

| | |
|-----|----|
| -18 | °C |
|-----|----|

6. Verpackung

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Bestelleinheit: | 1 Palette = 104 Kartons |
| Abmessungen L x B x H: | 393 x 293 x 118 mm |
| Bruttogewicht: | 5,32 kg / Karton |

7. Sonstiges

| |
|--|
| EAN-KTN: 9120004720450 Zolltarifnummer: 030499996 |
|--|

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Dieses Produkt wird nach den HACCP-Grundsätzen und Guter Herstellungspraxis hergestellt und entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insb. betreffend Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB).