

AUSGABE 6  
 ERSTELLT OL  
 DATUM 12.10.2015  
 MODIFIZIERT OL  
 DATUM 13.04.2021  
 SEITE 1 von 3



DE  
 NI 11102  
 EG

Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH  
 Flutstrasse 84, D-26386 Wilhelmshaven,  
 Deutschland

## PRODUKTSPEZIFIKATION

MARKT FR-D-NL-IT-PL-RO-SE-FI	LABEL SEA SIDE	KUNDE	ARTIKELNUMMER <b>156044899</b>
BEZEICHNUNG <b>Alaska-Seelachsfilet Trapeze in Backteig. tiefgefroren</b> Nettogewicht: <b>1500 g e (ca. 20 x 75g)</b> <b>MSC <a href="http://www.msc.org/de">www.msc.org/de</a> MSC-C-52512.</b>		HALTBARKEIT 18 Monate	VERPACKUNG Beutel Umkarton
BESCHREIBUNG <b>Alaska-Seelachsfilet* - aus Blöcken in Trapezform geschnitten, praktisch grätenfrei**, in Backteig, vorgebraten, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.</b> ** Trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten. Nettogewicht: <b>1500 g e (ca. 20 x 75g)</b>			
GEWICHT Nettogewicht: 1500 g	GEWICHTREGELN TU1 1477,5 g TU2 1455 g nach gültiger Fertigpackungsverordnung	EINHEITEN ca.20 Portionen pro Beutel 4 Beutel pro Umkarton	
<b>Ø / Portionsmaße</b>		<b>Gewichte</b>	
unpaniert: Länge: 84 mm Breite: 95,72 (75/20 +0,6 mm) Höhe: 10 mm		Portionsgewicht unpaniert: 39,0 g Portionsgewicht paniert: 75 g Fischanteil: 52% Nettogewicht pro Packung: 1500 g ± 22,5 g Bruttogewicht pro Packung: 1525 g	
paniert: Länge: 86 mm Breite: 79- 24 mm Höhe: 15 mm		Nettogewicht pro Verpackungseinheit: 6000 g Bruttogewicht pro Verpackungseinheit: 6414 g Nettogewicht pro Palette: 480,0 kg Bruttogewicht pro Palette: 538 g	
Im Mittel dürfen die Gewichte die Sollgewichte nicht unterschreiten, entsprechend der Fertigpackungsverordnung §22			
<b>Zutaten:</b> <b>Alaska Seelachsfilet*</b> (52%), <b>Weizenmehl</b> , Wasser, Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, <b>Weizenstärke</b> , Speisesalz, Backtriebmittel (E450, E500), Dextrose, Gewürze (Paprika, Knoblauchpulver, Kurkuma). <b>Kann Spuren von Milch, Ei und Senf enthalten.</b> *Alaska-Seelachs ( <i>Theragra chalcogramma</i> ) gefangen im A) Nordwestpazifik FAO Nr. 61 (Ochotskisches Meer) oder B) Nordostpazifik FAO Nr. 67 (Beringsee / Golf von Alaska), Schleppnetze. Genaueres Fanggebiet siehe Aufdruck (IT: siehe FAO Nummer) hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum. <b>MSC <a href="http://www.msc.org">www.msc.org</a> MSC-C-52512.</b> Dieses Produkt stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde. <a href="http://www.msc.org/de-fr-nl-it-pl-se-fi">www.msc.org/de-fr-nl-it-pl-se-fi</a>			
<b>Produkt enthält:</b>			
		Ja	Nein
1. Glutenhaltiges Getreide	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Krebstiere und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3. Eier und Erzeugnisse	<b>Spuren</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4. Fische und Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. Erdnüsse und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6. Sojabohnen und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7. Milch und Erzeugnisse (inkl. Laktose)	<b>Spuren</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9. Sellerie und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Ja	Nein
10. Senf und Erzeugnisse	<b>Spuren</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11. Sesamsamen und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12. Sulfit ( SO2 ) (>10 mg/kg-10 mg/l)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13. Lupinen und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14. Weichtiere und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Ja	Nein
Farbstoffe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
genmodifizierte Zutaten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Konservierungsstoffe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Nährwerte</b>	<b>Ø / pro 100g</b>	<b>Ø / pro150g</b>	<b>% RI* pro Portion 150g</b>
<b>Energie:</b>	903kJ / 216kcal	1366kJ / 326kcal	16 %
<b>Fett:</b>	10 g	15 g	21 %
davon gesättigte Fettsäuren:	1,1 g	1,7 g	9 %
<b>Kohlenhydrate:</b>	21 g	32 g	12 %
davon Zucker:	0,6 g	0,9 g	1 %
Ballaststoffe:	1,0 g	1,5 g	
<b>Eiweiß:</b>	9,9 g	15 g	30 %
<b>Salz:</b>	1,1 g	1,7 g	28 %
RI* (reference intake) = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/ 2000kcal). 10 Portionen à 150 g			
KONTROLLEN	Die Kontrollen werden entsprechend der Kontrollinstruktionen im HACCP-Plan durchgeführt. Die Auswertung der Kontrollen erfolgt anhand der im HACCP-Plan festgelegten Grenzwerte. Metalldetektion und Fertigpackungskontrollen erfolgen kontinuierlich mit Aussortierung entsprechend HACCP-Plan.		

AUSGABE 6  
 ERSTELLT OL  
 DATUM 12.10.2015  
 MODIFIZIERT OL  
 DATUM 13.04.2021  
 SEITE 2 von 3



# PRODUKTSPEZIFIKATION

DE  
 NI 11102  
 EG  
 Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH  
 Flutstrasse 84, D-26386 Wilhelmshaven,  
 Deutschland

MARKT FR-D-NL-IT-PL-RO-SE-FI	LABEL SEA SIDE	KUNDE	ARTIKELNUMMER <b>156044899</b>
<b>Bakteriologische Grenzwerte:</b>			
	AKZEPTIERTE WERTE	ABSOLUTE MAXIMALWERTE	
Aerobe Gesamtkeime:	< 500.000 KBE/g	< 1.000.000 KBE/g	
Enterobacteriaceae:	< 10.000 KBE/g	< 100.000 KBE/g	
Escherichia coli:	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	
Listeria monocytogenes:	negativ in 25 g	< 100 KBE/g	
<b>Temperaturbedingungen</b>		<b>Aufbewahrung:</b>	
<b>Kerntemperaturen</b>		* - Fach oder Eiswürfelfach (-6°C) 1 Woche	
LAGERTEMPERATUR: (-18°C)		**-Tiefkühlfach (-12°C) 1 Monat	
TRANSPORTTEMPERATUR: (-18°C)		***-Fach oder Tiefkühlruhe Bei (-18 °C ): bei -18°C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.	
AUSLIEFERUNGSTEMPERATUR: (-18°C)			
KURZZEITOLERANZ (-15°C)			
Hinweis			
Die Ware darf vor Erreichen des Endverbrauchers nicht auftauen bzw. die Kerntemperatur von -15° C überschreiten		<b>Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!</b>	
<b>Sensorische Beurteilung</b>		<b>Zubereitungsempfehlung</b>	
<b>Tiefgefroren:</b>		<b>In der Pfanne:</b>	
Aussehen:	Alaska Seelachsfilet aus Blöcken in Trapezform geschnitten, in Backteig vorgebraten, tiefgefroren.	Die tiefgefrorenen Trapeze in heißem Fett bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten von beiden Seiten braten	
<b>Verzehrfertig:</b>		<b>Im Backofen:</b>	
Aussehen:	Helles Fischfleisch mit deutlicher Filetstruktur, hellgoldenem geschlossenem Backteig.	Die tiefgefrorenen Trapeze im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.	
Geruch:	Aromatisch, frisch, nach paniertem Fisch, kein Fremdgeruch.	<b>In der Fritteuse:</b>	
Geschmack:	Leicht würzig, nach paniertem Fisch, arttypisch, nicht alt, nicht tranig.	Die tiefgefrorenen Trapeze in 180° C heißem Fett ca. 6-7 Minuten frittieren.	
Konsistenz:	Saftiger, bissfester Fisch in knuspriger Panade.		
<b>Kennzeichnung</b>		<b>VE - Kennzeichnung</b>	
MINDESTHALTBARKEITSDATUM: kennzeichnen auf:	<b>TT.MM.JJJJ</b> Beutel Etikett	55100046 Etikett, 210x100mm	
FANGGEBIETSANGABE: kennzeichnen auf:	<b>FAO xx</b> Beutel (nach MHD)	 Alaska-Seelachsfilet Trapeze in Backteig, vorgebraten, MSC / Beignets de filets de colin d'Alaska, pré-frités, MSC / Gebutterde trapeziun parties Alaska koolis, vorgebakken, MSC / Porzioni di filetto di merluzzo d'Alaska in un'impanatura di pasta, pre-fritte, MSC / Trapeze z filetow z mintaja w cieście, wstępnie przesmażone, MSC / Crochate de peste marin de Alaska in formă trapezoidală, în aluat, pre-prăjite, MSC / Alaska Pollock panetter i fritrysnet, forstekt, MSC / Alaskansettu kilänmuotoiset leivittyt annospalat, esipalastettu, MSC Tiefgefroren - surgelata - diepgevroren - surgelata - gjelekke merione - congelat rapid - djupfrysta - pakaste Nettogravt: Produkt Netto gravt / Pesa netto: Masa netto / Cantitatea netă / Nettovikt: Nettogravt <b>6,0 kg (4 x 1500 g (ca. 20 x 75 g))</b> Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! / Ne jamais recongeler un produit décongelé! / Na ontdoeling niet opnieuw invriezen! / Mai ricongelare un prodotto scongelato! / Reconstrazione prodotto ponownie nie zamrażać! / A nu se recongela după descongelare! / Uppitnad vara får inte frysas på nytt! / Sulanuta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen! Bei -18°C mindestens haltbar bis / A: -18°C. A consommér de préférence avant le / Bewaar bij maximaal -18°C tot maximaal houdbaar tot / A: -18°C, de consumare preferențelmente antes / Frigorizovane w temperaturze -18°C minimume spozyci przed / La: -18°C, a se consuma de preferință înainte de / -18°C minimume haltsaasta senen / Väh: -18°C haltsaasta senen <b>28.09.2022</b> Lot / Lotnummer / Numele partii / Nr. Lot / Partii / Etik. L: 9090 Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH, Flutstr. 84, D-26386 Wilhelmshaven www.greenlandseafood.eu, contact@greenlandseafood.eu  From an MSC certified sustainable fishery www.msc.org 	
LOT: kennzeichnen auf:	<b>Lxxxx</b> (L Jahresendziffer Tageszahl) Beutel Etikett		
LOT - ERGÄNZUNG: kennzeichnen auf:	<b>Uhrzeit 00:00</b> Beutel		
EAN - KODE: gekennzeichnet auf:	<b>4014760005386</b> Beutel		
EAN - KODE: gekennzeichnet auf:	<b>4014760005393</b> Etikett		
13.04.2021			

AUSGABE 6  
 ERSTELLT OL  
 DATUM 12.10.2015  
 MODIFIZIERT OL  
 DATUM 13.04.2021  
 SEITE 3 von 3



DE  
 NI 11102  
 EG

Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH  
 Flutstrasse 84, D-26386 Wilhelmshaven,  
 Deutschland

## PRODUKTSPEZIFIKATION

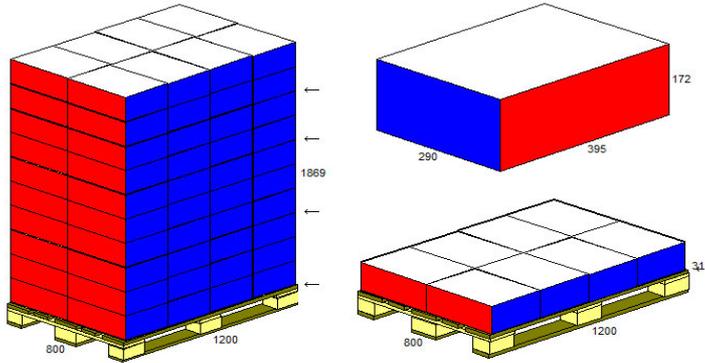
MARKT FR-D-NL-IT-PL-RO-SE-FI	LABEL SEA SIDE	KUNDE	ARTIKELNUMMER 156044899
---------------------------------	-------------------	-------	----------------------------

### Palettierung

EURO Palettentyp

10 Lagen pro Palette  
 8 Einheiten pro Lage  
 80 Einheiten pro Palette

Länge: 1200 mm  
 Breite: 800 mm  
 Höhe: 1969 mm



MATERIALBEZEICHNUNG <b>Beutel</b>	MATERIALNUMMER <b>52156044899</b>	MATERIALBEZEICHNUNG <b>Umkarton</b>	MATERIALNUMMER <b>50100108</b>
Gewicht: ca. 25 g		Innenmaße	Gewicht : ca. 314 g
Außenmaße Beutel: Länge: ca.400 mm	Breite: ca.300 mm	Länge: 389 mm	Außenmaße
Außenmaße Folie: Länge: ca.680 mm	Breite: ca.400 mm	Breite: 284 mm	395 mm
		Höhe: 160 mm	290 mm
			166 mm

### Optische Darstellung der Verpackung:



13.04.2021

### Kontaktdaten:

Name: Cole Chris-Bat  
 Plant Quality Manager

Tel.: +49 4421 658 0  
 Dir.: +49 4421 658 368  
 Mob.: +49 16097959100  
 Fax: +49 4421 658 365

Email: [chco@greenlandseafood.eu](mailto:chco@greenlandseafood.eu)

### Autorisierte Unterschrift:

