

AUSGABE 11
 ERSTELLT OL/NS
 DATUM 13.11.2011
 MODIFIZIERT OL
 DATUM 17.07.2020
 SEITE 1 von 3



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

PRODUKTSPEZIFIKATION

| MARKT DE | LABEL GREENLAND SEAFOOD | KUNDE | ARTIKELNUMMER 156044844 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|----------------------------|------|--------------------------|------|--------------|------|----------------------------|------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------------|--------|--------------------------------------|--------|---------------------------|--------------------------------|---------------------------|--------|-------------------------|--------|---|--|--|---|---------------------------|---|--|-----------------------------|--|---|-----------------------------|--|---|--------------------------------|--|---|-------------------------------|--|---|------------|--|---|--|--------|---|-------------------------|--|---|-----------------------------------|--|---|----------------------|--|---|-----------------------------|--|---|--|--|--|
| BEZEICHNUNG FISCHFIGUREN MSC geformte Portionen, aus fein zerkleinertem Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei** und anderen Zutaten, paniert, vorgebraten, tiefgefroren, einzeln entnehmbar. Nettogewicht: 1000 g e (ca.33 x 30 g) | | 18 Monate | Beutel Umkarton | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de Aus einer MSC zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/de MSC-C-52512. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GEWICHT Nettogewicht: 1000 g | GEWICHTREGELN TU1 985,0 g TU2 970 g nach gültiger Fertigpackungsverordnung | EINHEITEN ca.33 Stück pro Beutel 3 Beutel pro Umkarton | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p style="text-align: center;">Gewichte</p> <table border="0"> <tr><td>Portionsgewicht unpaniert:</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>Portionsgewicht paniert:</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>Fischanteil:</td><td>54%</td></tr> <tr><td>Nettogewicht pro Beutel:</td><td>1000 ± 15g</td></tr> <tr><td>Brutogewicht pro Beutel:</td><td>1022 g</td></tr> <tr><td>Nettogewicht pro Verpackungseinheit:</td><td>3000 g</td></tr> <tr><td>Brutogewicht pro Verpackungseinheit:</td><td>3279 g</td></tr> <tr><td>Nettogewicht pro Palette:</td><td>432,0 kg</td></tr> <tr><td>Brutogewicht pro Palette:</td><td>497 kg</td></tr> </table> <p style="text-align: center;">Im Mittel dürfen die Gewichte die Sollgewichte nicht unterschreiten, entsprechend der Fertigpackungsverordnung §22</p> | | | | Portionsgewicht unpaniert: | 20 g | Portionsgewicht paniert: | 30 g | Fischanteil: | 54% | Nettogewicht pro Beutel: | 1000 ± 15g | Brutogewicht pro Beutel: | 1022 g | Nettogewicht pro Verpackungseinheit: | 3000 g | Brutogewicht pro Verpackungseinheit: | 3279 g | Nettogewicht pro Palette: | 432,0 kg | Brutogewicht pro Palette: | 497 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Portionsgewicht unpaniert: | 20 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Portionsgewicht paniert: | 30 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fischanteil: | 54% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nettogewicht pro Beutel: | 1000 ± 15g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brutogewicht pro Beutel: | 1022 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nettogewicht pro Verpackungseinheit: | 3000 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brutogewicht pro Verpackungseinheit: | 3279 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nettogewicht pro Palette: | 432,0 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brutogewicht pro Palette: | 497 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Zutaten: <u>Alaska-Seelachs</u>* (54%), <u>Weizenmehl</u>, Sonnenblumenöl, Reismehl, Wasser, Speisesalz, Hefe, Paprika. *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. Genaues Fanggebiet: Siehe Buchstabe hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum. ** Trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Produkt enthält:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Ja</th> <th>Nein</th> <th></th> <th>Ja</th> <th>Nein</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Glutenhaltiges Getreide</td> <td>X</td> <td></td> <td>10. Senf und Erzeugnisse</td> <td>Spuren</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>2. Krebstiere und Erzeugnisse</td> <td></td> <td>X</td> <td>11. Sesamsamen und Erzeugnisse</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>3. Eier und Erzeugnisse</td> <td>Spuren</td> <td>X</td> <td>12. Sulfid (SO2) (>10 mg/kg-10 mg/l)</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>4. Fische und Erzeugnisse</td> <td>X</td> <td></td> <td>13. Lupinen und Erzeugnisse</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>5. Erdnüsse und Erzeugnisse</td> <td></td> <td>X</td> <td>14. Weichtiere und Erzeugnisse</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>6. Sojabohnen und Erzeugnisse</td> <td></td> <td>X</td> <td>Farbstoffe</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>7. Milch und Erzeugnisse (inkl. Laktose)</td> <td>Spuren</td> <td>X</td> <td>genmodifizierte Zutaten</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse</td> <td></td> <td>X</td> <td>Konservierungsstoffe</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>9. Sellerie und Erzeugnisse</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | | | Ja | Nein | | Ja | Nein | 1. Glutenhaltiges Getreide | X | | 10. Senf und Erzeugnisse | Spuren | X | 2. Krebstiere und Erzeugnisse | | X | 11. Sesamsamen und Erzeugnisse | | X | 3. Eier und Erzeugnisse | Spuren | X | 12. Sulfid (SO2) (>10 mg/kg-10 mg/l) | | X | 4. Fische und Erzeugnisse | X | | 13. Lupinen und Erzeugnisse | | X | 5. Erdnüsse und Erzeugnisse | | X | 14. Weichtiere und Erzeugnisse | | X | 6. Sojabohnen und Erzeugnisse | | X | Farbstoffe | | X | 7. Milch und Erzeugnisse (inkl. Laktose) | Spuren | X | genmodifizierte Zutaten | | X | 8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse | | X | Konservierungsstoffe | | X | 9. Sellerie und Erzeugnisse | | X | | | |
| | Ja | Nein | | Ja | Nein | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Glutenhaltiges Getreide | X | | 10. Senf und Erzeugnisse | Spuren | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Krebstiere und Erzeugnisse | | X | 11. Sesamsamen und Erzeugnisse | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Eier und Erzeugnisse | Spuren | X | 12. Sulfid (SO2) (>10 mg/kg-10 mg/l) | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Fische und Erzeugnisse | X | | 13. Lupinen und Erzeugnisse | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. Erdnüsse und Erzeugnisse | | X | 14. Weichtiere und Erzeugnisse | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. Sojabohnen und Erzeugnisse | | X | Farbstoffe | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. Milch und Erzeugnisse (inkl. Laktose) | Spuren | X | genmodifizierte Zutaten | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse | | X | Konservierungsstoffe | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. Sellerie und Erzeugnisse | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nährwerte | | Ø pro100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energie: | | 902kJ / 215kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett: | | 8,7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | | 1,2 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate: | | 22,7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon Zucker: | | 0,9 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ballaststoffe: | | 2,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiß: | | 10,3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz: | | 0,85 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

AUSGABE 11
 ERSTELLT OL/NS
 DATUM 13.11.2011
 MODIFIZIERT OL
 DATUM 03.05.2019
 SEITE 2 von 3



PRODUKTSPEZIFIKATION

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

| MARKT | LABEL | KUNDE | ARTIKELNUMMER |
|---|---|--|------------------|
| DE | GREENLAND SEAFOOD | | 156044844 |
| Bakteriologische Grenzwerte: | | | |
| | 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 | |
| Temperaturbedingungen | | Aufbewahrung | |
| Kerntemperaturen | | *** (-18 °C) 18 Monate | |
| LAGERTEMPERATUR: | (-18° C) | Transportieren und lagern bei mindestens -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18 °C mindestens haltbar bis: siehe Etikett | |
| TRANSPORTTEMPERATUR: | (-18° C) | | |
| AUSLIEFERUNGSTEMPERATUR: | (-18° C) | | |
| KURZZEITTOLERANZ | (-15° C) | | |
| Hinweis | | | |
| Die Ware darf vor Erreichen des Endverbrauchers nicht auftauen bzw. die Kerntemperatur von -15° C überschreiten | | | |
| Sensorische Beurteilung | | Zubereitung | |
| Tiefgefroren: | | Tiefgefroren zubereiten. | |
| Aussehen: | Unterschiedliche Form mit geschlossener goldbrauner Panade, rötlicher Färbung, vorgebraten. | Im Backofen: | |
| | | Die Fischfiguren im vorgeheizten Backofen bei 220°C (Umluft 190°C) ca. 10 -12 Minuten goldbraun backen. | |
| | | In der Fritteuse | |
| | | Die Fischfiguren in 185°C heißem Fett ca. 4-5 Minuten frittieren. | |
| Aussehen: | Heller Fischkern mit goldbraunem geschlossener Panade. | | |
| Geruch: | Aromatisch, frisch, nach paniertem Fisch, kein Fremdgeruch. | | |
| Geschmack: | Leicht würzig, nach paniertem Fisch, artypisch, nicht alt, nicht tranig. | | |
| Konsistenz: | Saftiger, bissfester Fisch in knusprigen Panade. | | |
| Kennzeichnung | | VE - Kennzeichnung | |
| BEI -18°C MINDESTENS HALTBAR BIS: | TT.MM.JJJJ | 55100003 - Etikett-Thermo, weiß, 100 x 125 mm | |
| kennzeichnen auf: | Beutel Etikett | | |
| FANGGEBIETSANGABE: | mit Buchstabe | | |
| kennzeichnen auf: | Beutel (nach MHD) | | |
| LOT: | Lxxxx | | |
| kennzeichnen auf: | (L Jahresendziffer Tageszahl) Beutel Etikett | | |
| LOT - ERGÄNZUNG: | Uhrzeit 00:00 | | |
| kennzeichnen auf: | Beutel | | |
| EAN - KODE: | 5740301083191 | | |
| gekennzeichnet auf: | Beutel | | |
| EAN - KODE: | 5740301079347 | | |
| gekennzeichnet auf: | Etikett | | |

13.03.2020

AUSGABE 11
 ERSTELLT OL/NS
 DATUM 13.11.2011
 MODIFIZIERT OL
 DATUM 03.05.2019
 SEITE 3 von 3



PRODUKTSPEZIFIKATION

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

| | | | |
|---|-----------------------------------|-------|-----------------------------------|
| MARKT DE | LABEL GREENLAND SEAFOOD | KUNDE | ARTIKELNUMMER 156044844 |
| Palettierung EURO Palettentyp 16 Lagen pro Palettet 9 Einheiten pro Lage 144 Einheiten pro Palette Palettenaußenmaß: Länge: 1200 mm Breite: 800 mm Höhe: 1850 mm | | | |
| | | | |

| | | | |
|--------------------------------------|--|---|---|
| MATERIALBEZEICHNUNG Beutel | MATERIALNUMMER 53200018 Gewicht: ca. 22 g | MATERIALBEZEICHNUNG Umkarton | MATERIALNUMMER 50100020 Gewicht: ca. 213 g |
| | | Innenmaße: Länge: 350 mm Breite: 260 mm Höhe: 100 mm | Außenmaße: Länge: 356 mm Breite: 266 mm Höhe: 106 mm |

Optische Darstellung der Verpackung (Beutel Druck):

156044844 DE.itf

FISCHFIGUREN MSC

geformte Portionen, aus fein zerkleinertem Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei** und anderen Zutaten, paniert, vorgefritet, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.

Zutaten: Alaska-Seelachs* (54%),

Wäszestrich, Sonnenkürbiss, Reisweiz, Wasser, Speisesalz, Hefe, Paprika.

* Alaska-Seelachs (*Theragra chalcogramma*) gefangen im A- Nordwestpazifik FAO Nr. 61 (Ochotskisches Meer) oder B- Nordostpazifik FAO Nr. 67 (Beringsee / Golf von Alaska), Schleppnetze. Genaues Fanggebiet: Siehe Buchstabe hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum.

** Trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten.

Zubereitung: Tiefgefroren zubereiten.

Im Backofen: Die Fischfiguren im vorgeheizten Backofen bei 220°C (Umluft 190°C) ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

In der Fritteuse: Die Fischfiguren in 185°C heißem Fett ca. 4-5 Minuten fritieren.

Transportieren und lagern bei mindestens -18°C oder kälter.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nettogewicht: 1000 g (ca. 33x30 g)

Bei -18°C mindestens haltbar bis: **10.12.2013**

L9 057 07:48

Ø Nährwerte pro 100g

Energie: 902 kJ / 215 kcal
 Fett: 8,7 g
 davon gesättigte Fettsäuren: 1,2 g
 Kohlenhydrate: 22,7 g
 davon Zucker: 0,9 g
 Ballaststoffe: 2,4 g
 Eiweiß: 10,3 g
 Salz: 0,65 g



Aus einer MSC zertifizierten nachhaltigen Fischerei.
www.msc.org/de
 MSC-C-52512

Hergestellt in Deutschland
 Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH, Flutstr. 84, D-26386 Wilhelmshaven
www.greenlandseafood.eu, contact@greenlandseafood.eu



03.05.2019

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

Autorisierte Unterschrift:

