ARTIKEL - DATENBLATT

Version Nr.	2		
Angelegt am:	29.05.2015	durch:	Schneevogt
Geändert am:	09.05.2016	durch:	Loboda
Freigegeben a	09.05.2016	durch:	Neuerburg
Gedruckt am	19.05.2016	durch:	Loboda

RARI Food International GmbH
Hovestr. 72, D-20539 Hamburg

Artikel Nummer 64287 **GTIN 4045395652874** **Produkt Bezeichnung**	Karpfenfilet 200/500g tiefgefroren

Produkt Name	Karpfenfilet

Lateinische Bezeichnung der Spezie	*cyprinus carpio*

Marke	**LASCHORI**	**TOPSEA**	

Zertifizierung	**MSC**	**ASC**	**BIO**	**QS**	**GIG.A.P.**	**Ohne**

Zertifikat Nummer	

PRODUKTION

Produzent	

Zertifizierung	**IFS**	**BRC**	**ISO 9001**	**ISO22000**	**ISO 14000**	**GlobalG.A.P.**

Zertifikat Nummer		

Ursprungsland	Polen

Produktionsstätte	

Gewässer	Aquakultur

Tierart	

EU-Zulassungsnummer (VO (EG) Nr. 853/2004):	

PRODUKTANGABEN

Verkehrsbezeichnung	Karpfenfilet

Stückgröße	200g+

Glasur %	10%

Zolltarif Nummer / TARIC	0304992190				
Zollsatz Präferenz in %	mit	4,50%		ohne	
Intrastat. -Nummer					

Produktionsmethode:

Seefisch ("gefangen in")		Fisch aus Seen, Flüssen, oder Bächen ("aus Binnenfischerei")		Fisch aus Zuchtanlagen ("aus Aquakultur")	X

Nähere Beschreibung (z.Bsp. Grundschleppnetz, pelagisches Schlepp-netz, Langleine, Treibnetz, Baumkurre):	Zuchtsystem: Frischwasser-Behälter

Mindest-haltbarkeit	Kühlschrank: 1 Tag / *-Fach: 2-Tage / **-Fach: 14 Tage / *** siehe MHD

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate nach Produktion

Garantierte Restlaufzeit	siehe MHD

Transport-/Lagerbedingungen	bei mindestens -18°C

Tracking Code (Los-,Art.-,Teich- u.Prod.Datum)	

Google Maps Area Koordinaten	

Chargen- / Loskennzeichung (Format):	

Zutatenliste	ALBA Code	E- Nummer	% Anteil
Karpfenfilet			100

Kennzeichnungs-pflichtige Zusatzstoffe gemäß VO (EG) 1333/2008 (ab 6/13) (auch zur Behandlung der Rohware):					
	Phosphat	Ja		Nein	
	Citrate	Ja		Nein	
	MTR 79	Ja		Nein	
	Andere Zutaten				

Beschreibung der Behandlungsart und -dauer [min] der Rohware mit den o.g. Zusatzstoffen:

Besondere Kennzeichnung nötig (z. B. Warnhinweis bei Buttermakrele gemäß VO (EG) Nr. 853/2004)):

Ionisierende Strahlung:			
Das Produkt oder seine Zutaten werden mit ionisierenden Strahlen behandelt			
Ja		Nein	x

Nanotechnologie:			
Bei der Herstellung, Behandlung, be- und Verarbeitung des Erzeugnisses und seiner Verpackung wird Nanotechnologie angewandt.			
Ja		Nein	x

Metalldetektor		Produktionsstufe: (Rohware, Endprodukt etc.)	
Röngtengerät			
Sieb			Endprodukt
andere			

Bemerkung

Sensorik	
Aussehen	dunkelrotes Fischfilet mit grau-grüner, glänzender Haut
Geschmack	
Geruch	arttypisch, ohne Abweichungen
Konsistenz	fest

Fertigungsgrad			
Roh	x	Verzehrfertig	
Vorgegart			
Durchgegart			

Allergene	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide u.- Erzeugnisse:		x	
Krebstiere und Krebstier Erzeugnisse:		x	
Eier und Eier Erzeugnisse:		x	
Fisch und Fisch Erzeugnisse:	x		
Erdnüsse und Erdnuss Erzeugnisse:		x	
Soja und Erzeugnisse:		x	
Milch und Milch Erzeugnisse inkl. Lactose:		x	
Schalenfrüchte und Erzeugnisse:		x	
Sellerie und Sellerie Erzeugnisse:		x	
Senf und Senf Erzeugnisse:		x	
Sesamsamen und Sesam Erzeugnisse:		x	
Lupinen und Lupinen Erzeugnisse:		x	
Weichtiere Erzeugnisse:		x	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mq/kg:		x	

ALBA - Liste

LEDA Code	GS1 Code	Allergen	Rezept mit (M)	Rezept ohne (Z)	Kann ent-halten (und Rezept ohne (K)	Un- bekannt (O)
		Rechtliche Allergene				
1.1	UW	Weizen				
1.2	NR	Roggen				
1.3	GB	Gerste				
1.4	GO	Hafer				
1.5	GS	Dinkel				
1.6	GK	Kamut				
1	AW	*Gluten*				
2.0	AC	Krebstriere				
3.0	AE	Ei				
4.0	AF	Fische	x			
5.0	AP	Erdnüsse				
6.0	AY	Soja				
7.0	AM	Milch				
8.1	SA	Mandeln				
8.2	SH	Haselnüsse				
8.3	SW	Walnüsse				
8.4	SC	Cashewnüsse				
8.5	SP	Pekannüsse				
8.6	SR	Paranüsse				
8.7	ST	Pistazien				
8.8	SM	Macadamianüsse / Queenslandnüsse				
8	An	*Nüsse (Schalenfrüchte)*				
9.0	BC	Sellerie				
10.0	BM	Senf				
11.0	AS	Sesamsamen				
12.0	AU	Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2				
13.0	NL	Lupinen				
14.0	UM	Weichtiere				
		Zusätzliche Allergene				
20.0	ML	Laktose				
21.0	NC	Kakao				
22.0	MG	Glutamat (E620-E625)				
23.0	MK	Huhn				
24.0	NK	Koriander				
25.0	NM	Mais				
26.0	NP	Hülsenfrüchte				
27.0	MC	Rindfleisch				
28.0	MP	Schweinefleisch				
29.0	NW	Karotten				

Kennzeichnungspflichtige GVOs

Der Artikel ist frei von Kennzeichnungspflichtigen GVO's entsprech-end der Eu-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003. ☐

Wir bestätigen den o. a. Punkt nicht ☐

Zutreffendes bitte ankreuzen

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM werden eingehalten.
(http://www.dghm.org/linkerbereich/mitgliedschaftueberdiedghm/ueber-die-dghm/m_325)

Ja		Nein	

Bitte reichen Sie Ihre Richt- und Warnwerte ein.

	Richtwerte KbE/g	Grenzwert KbE/g
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	5,0x10^5	
Coliforme Keime:		
Hefen:		
Schimmel:		
E. Coli:	1,0x10^1	1,0x10^2
Staphylokokken		
Enterobacteriaceae:	1,0x10^4	1,0x10^5
Salmonellen		n.n./25g
Listerien		1,0x10^2
Pseudomaten	1,0x10^6	
pH-Wert		
AW-Wert		

NÄHRWERTE - ANLEITUNGEN - REZEPTE

Durchschnittliche Nährwerte per 100g

Brennwert	387	kJ
	93	kcal
Fett	3,9	g
davon ges. Fettsäuren		g
Kohlenhydrate	0	g
davon Zucker		g
Eiweiß	14,3	g
Salz		g

*Nährwerte beziehen sich auf aufgetaute Artikel

Ausschließlich für Eigenmarken - Artikel: Vereinbarung zum Nachweis der Tierart

Bei einer Artikelneuanstellung oder Lieferantenwechsel hat der Lieferant einen aktuellen Tierartentest zum Nachweis der deklarierten Spezies zu übermitteln. Dieser Test ist unaufgefordert alle 2 Jahre zu wiederholen. Das Ergebnis ist an RARI / LENK zu übermitteln.

Stellt der Lieferant diese Informationen nicht zur Verfügung behält sich RARI / LENK vor die Bestandsware des Artikels zu prüfen. Die Untersuchungskosten werden in diesem Fall dem Lieferanten in Rechnung gestellt, inkl. eventuell vorhandener weiterer Kosten.

Bei einem von der vorliegenden Spezifikation abweichenden Befund wird der oben genannte Stichprobenumfang durch RARI / LENK erhöht

Untersuchungsbefund liegt der Spezifikation bei:	Ja		Nein	

Auftau-anleitung

Entnehmen Sie die gewünschte Anzahl vom Produkt aus dem Beutel und legen Sie dieses über Nacht in den Kühlschrank. Zum Schnell-Auftauen legen Sie die Filets in einem Beutel für ca. 20 Minuten in Wasser mit Raumtemperatur

Rezept

Unsere Rezeptideen im Internet:
Kommen Sie auf unsere Internetseite und lassen Sie sich von unseren rezeptideen inspirieren.

www.rari.de www.topsea.de

PRIMÄR - VERPACKUNG (VE)
Einhaltung der Bestimmungen der VO (EG) 10/2011

Verpackung	Beutel	Falt-Schachtel	Karton	Bulk	andere
			x		
Number of colours					

Folienaufbau	PA/PE	OPA/PP	PETP/PE/EVOH/PE	A-PET/PE	PS/EVOH/PE	PP/EVO/PP
Reiterkarte						

Verpackung	Tara Gewicht in g/je Verpackung	Wandstärke µm

Reiterkarte	Gewicht in g / je Reiter	Stärke µm

Abfüllgewicht in Gramm	Glasur in %	Abtrofgewicht in Gramm
5000	10%	4500

Stück je Verpackung:	ca. unter 22

Maße Verpackung in mm	Höhe	Länge	Breite

Etikett entspricht den Vorgaben der Lebenmittel-Informationsverordnung EU-Vo. Nr. 1169/2011			
Ja	x	Nein	

SEKUNDÄR VERPACKUNG (UMKARTON (COLIS))

Bedruckter Umkarton?	Farben Anzahl

Maße Umkarton in mm	Höhe	Länge	Breite

Karton	Tara Gewicht in g / je Karton	Wandstärke µm / Welle

Anzahl Verpackungen im Umkarton (Colis)	

EURO - Palette		HI - Palette		Industrie Palette	

Palettenmaß gepackt	Ja	Nein

Anzahl Colis / Lage	

Anzahl Colis / Palette	

Paletten Höhe in cm (inkl. Holz 15 cm)	Paletten Maße (B x T) in cm

Verpackung (Primär) EAN	
Umkarton (Sekundär) EAN	4045395652874
Paletten EAN	

PACKSHOT