

ARTIKEL - DATENBLATT



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

Version Nr.	2		
Angelegt am:	12.12.2015	by:	Loboda
Geändert am:	22.02.2016	by:	Loboda
Freigegeben a	22.02.2016	by:	Neuerburg
Gedruckt am	22.02.2016	by:	Loboda

Artikel Nummer 65134 GTIN 4045395651341	MSC Seelachsfilet, 454-906g, 16-32oz, interleaved, tiefgefroren
Produkt Bezeichnung	

Produkt Name	Seelachsfilet
--------------	---------------

Lateinische Bezeichnung der Spezie	<i>pollachius virens</i>
------------------------------------	--------------------------

Marke	LASCHORI	TOPSEA	

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

Zertifikat Nummer	
-------------------	--

PRODUKTION

Produzent	
-----------	--

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

Zertifikat Nummer	
-------------------	--

Ursprungsland	Iceland
---------------	---------

Produktionsstätte	
-------------------	--

Gewässer	Nordostatlantik FAO 27 Va
----------	---------------------------

Tierart	Köhler
---------	--------

EU-Zulassungsnummer (VO)	
--------------------------	--

PRODUKTANGABEN

Verkehrsbezeichnung	Seelachsfilet
---------------------	---------------

Stückgröße	454-906g
------------	----------

Glasur %	netto
----------	-------

Zolltarif Nummer / TARIC	0304730000			
Zollsatz Präferenz in %	mit		ohne	x
Intrastat. -Nummer				

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

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

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- / Loskennzeichnung (Format):	
--	--

Zutatenliste	ALBA Code	E- Nummer	% Anteil
Seelachsfilet	AF		

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

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

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

Bemerkung

Sensorik	
Aussehen	weißes Filet, auf einer Seite rosafarbenes Fleisch
Geschmack	
Geruch	arttypisch, ohne Abweichungen
Konsistenz	fest

Fertigungsgrad			
Roh	☒	Verzehrfertig	☐
Vorgegart	☐		
Durchgegart	☐		

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

ALBA - Liste

LEDA Code	GS1 Code	Allergen	Rezept mit (M)	Rezept ohne (Z)	Kann enthalten (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	Krebstiere					
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 /					
8	An	Nüsse (Schalenfrüchte)					
9.0	BC	Sellerie					
10.0	BM	Senf					
11.0	AS	Sesamsamen					
12.0	AU	(E220-E228) Konzentration					
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 entsprechend der EU-

Wir bestätigen den o. a. Punkt nicht

Zutreffendes bitte ankreuzen

(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
Staphylokokken	
Enterobacteriaceae:	1,0x10 ⁴
Salmonellen	

1,0x10 ²
1,0x10 ⁵
n.n./25g

Listerien		1,0x10 ²
Pseudomaten	1,0x10 ⁶	
pH-Wert		
AW-Wert		

NÄHRWERTE - ANLEITUNGEN - REZEPTE

Durchschnittliche Nährwerte per 100g

Brennwert	344 kJ
	81 kcal
Fett	0,9 g
davon ges. Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	18,3 g
Salz	0,2 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.

Untersuchungskosten werden in diesem Fall dem Lieferanten in Rechnung gestellt, inkl. eventuell vorhandener weiterer Kosten.

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

	Beutel	Falt-Schachtel	Karton	Bulk	andere
--	--------	----------------	--------	------	--------

Verpackung			X		
Number of colours					

Folienaufbau	PA/PE	OPA/PP	PETP/PE/EV OH/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
ca. 9000		

Stück je Verpackung:	ca. 40 bis 50
----------------------	---------------

Maße Verpackung in mm	Höhe	Länge	Breite

Etikett entspricht den Vorgaben der Lebensmittel-Informationsverordnung			EU-
---	--	--	-----

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)	3
---	----------

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	4045395651341
Umkarton (Sekundär) EAN	
Paletten EAN	

Die Informationen stammen von unseren Lieferanten bzw. den Herstellern der Artikel.
Bei Abweichungen, z.B. wegen Rezepturänderungen oder Wechsel des Lieferanten,