

Art.-Nr.: 36108

## Sylter Matjes-Happen

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820361088



Serviervorschlag

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Matjeshappen, nach nordischer Art gereift, mit Gurken, roten Zwiebeln und frischem Dill in Joghurt-Dressing

### Zutatenliste:

Zutaten: Matjeshappen nordische Art 47 % [**Hering\***, Speisesalz, Dextrose, Säuerungsmittel: Natriumcitrat, Citronensäure, Glucono-delta-Lacton, Ascorbinsäure; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Rote-Betesafkonzentrat\*\*], Rapsöl, Gurken 11 %, rote Zwiebeln 10 %, Sahnejoghurtherzeugnis 7 % [**Sahnejoghurt, Milcheiweißherzeugnis**, modifizierte Stärke, Speisegelatine], Zucker, **Eigelb**, Tafelmeerrettich [Meerrettich, Branntweinessig, Wasser, Rapsöl, Säuerungsmittel: Citronensäure; Speisesalz, Dextrose], Dill, Branntweinessig, Senf [Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze], Speisesalz, natürliches Aroma. \* MSC, \*\*als färbendes Lebensmittel

### Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, "mit Antioxidationsmittel", Allergene: siehe Allergenliste

### Weitere Informationen:

Lateinische Bezeichnung: Clupea harengus  
Fanggebiete / Fangmethode: FAO 27 ICES II, IV und VII; Schleppnetze, Ringwaden, Wadennetze



# Produktspezifikation

Version: 02  
Erstellt / Geändert am: 04.01.2019  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 36108 Seite 2 von 4

## Zutatenliste

### Eingesetzte Zusatzstoffe

<input checked="" type="checkbox"/> Antioxidationsmittel E 301	<input checked="" type="checkbox"/> Säuerungsmittel E 331, E 330, E 575, E 300
<input type="checkbox"/> Emulgator	<input type="checkbox"/> Säureregulator
<input type="checkbox"/> Farbstoff	<input type="checkbox"/> Schaummittel
<input type="checkbox"/> Festigungsmittel	<input type="checkbox"/> Schmelzsalz
<input type="checkbox"/> Geliermittel	<input type="checkbox"/> Stabilisator
<input type="checkbox"/> Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/> Süßungsmittel
<input type="checkbox"/> Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/> Trennmittel
<input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel	<input type="checkbox"/> Überzugsmittel
<input checked="" type="checkbox"/> modifizierte Stärke E 1442	<input type="checkbox"/> Verdickungsmittel

### Sensorik:

Farbe:	rosa-rot, grüne Anteile
Geruch:	sahnig, nach Dill
Geschmack:	produkttypisch mild nach Matjes, sahnig, nach Dill
Konsistenz:	Fisch fest, Sauce homogen

### Lager und Transportbedingung:

+ 2 °C bis + 7 °C ;  
Mindesthaltbarkeit: 10 Tage

### Verpackung und Kennzeichnung:

Loskennzeichnung: Buchstabe „L.“ plus Tageszahl  
Hersteller-Code: DE NI 79660 EG  
MSC-Nr.: MSC-C-51846

Verpackung Bezeichnung: 1 x 1.000 g  
Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 1000 g  
Fischeinwaage: 470 g  
Länge: 180 mm  
Breite: 109 mm  
Höhe: 95 mm

### Conveniencegrad:

<input type="checkbox"/> Roherzeugnis	<input type="checkbox"/> küchenfertig
<input type="checkbox"/> zubereitungsfertig	<input type="checkbox"/> garfertig
<input type="checkbox"/> regenerierfertig	<input checked="" type="checkbox"/> verzehrfertig



# Produktspezifikation

Version: 02  
 Erstellt / Geändert am: 04.01.2019  
 Freigabe: QS  
 Art.-Nr.: 36108 Seite 3 von 4

**Mikrobiologische Daten:** Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

<i>Keimart</i>	<i>Richtwert</i>	<i>Warnwert</i>
Gesamtkeimzahl	1 x 10 <sup>6</sup>	-
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Escherichia Coli	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
Salmonellen	-	nicht nachweisbar in 25 g
Enterobacteriaceae	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>
Listeria monocytogenes	-	1 x 10 <sup>2</sup>
Hefen	1 x 10 <sup>5</sup>	-
Milchsäurebakterien	1 x 10 <sup>6</sup>	

## Allergenkennzeichnung:

	<b>Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen substances</b>	<b>Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:</b>
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
3	Eier und -erzeugnisse	Ja
4	Fisch und -erzeugnisse	Ja
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Ja
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Ja
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO <sub>2</sub>	Nein
13	Lupinen und -erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein



## Produktspezifikation

Version: 02  
Erstellt / Geändert am: 04.01.2019  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 36108 Seite 4 von 4

### Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	1096 kJ
	265 kcal
Fett	24,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	5,1 g
davon Zucker	4,6 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	2,6 g

### GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

### Lebensmittelrechtliche Erklärung:

#### Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.