

ARTIKEL - DATENBLATT



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

Version Nr.	1	durch:	Loboda
Angelegt am:	12.12.2014	durch:	Grzegowski
Geändert am:	22.03.2018	durch:	Neuerburg
Freigegeben am:	22.03.2018	durch:	Neuerburg
Gedruckt am	22.03.2018	durch:	Neuerburg

Artikel Nummer 60002 GTIN 4007456871013	Wakame - Seealgensalat natur tiefgefroren
Produkt Bezeichnung	

Produkt Name	Seealgensalat
--------------	---------------

Lateinische Bezeichnung der Spezie	<i>Undaria pinnatifida</i>
------------------------------------	----------------------------

Marke	BLUE		
	x		

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	Taiwan
---------------	--------

Produktionsstätte	Taiwan
-------------------	--------

Gewässer	Westlicher Pazifischer Ozean FAO 71
----------	-------------------------------------

Tierart	Algen
---------	-------

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

PRODUKTANGABEN

Verkehrsbezeichnung Wakame Seeargelsalat

Stückgröße

Glasur %

Zolltarif Nummer / TARIC	20089778		
Zollsatz Präferenz in %	mit		ohne
Intrastat. -Nummer	<input style="width: 100%; height: 15px;" type="text"/>		

Produktionsmethode:

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

Nähere Beschreibung (z.Bsp. Grundschleppnetz, pelagisches Schleppnetz, Langleine, Treibnetz, Baumkurre):	Wildfang, von Hand gesammelt
---	------------------------------

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

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate nach Produktion
---	---------------------------

Garantierte Restlaufzeit	180 Tge
---------------------------------	---------

Transport-/Lagerbedingungen	bei mindestens -18°C
------------------------------------	----------------------

Tracking Code (Los-,Art-,Teich- u.Prod.Datum)	<input style="width: 100%; height: 15px;" type="text"/>
--	---

Google Maps Area Koordinaten	<input style="width: 100%; height: 15px;" type="text"/>
-------------------------------------	---

Chargen- / Loskennzeichnung (Format):	<input style="width: 100%; height: 15px;" type="text"/>
---	---

Zutatenliste	ALBA Code	E- Nummer	% Anteil
Seealgen			77%
Sesam-Öl	AS		10%
Fruchtzucker			
Zucker			
Salz			
SOJAsauce (SOJAbohnen, Wasser, WEIZEN, Zucker, Salz)	AY/UW		
Chilistückchen			
Chilibohnensauce (Chili, Salz, SOJAsoße,SOJAöl, SESAMöl)	AYAS		
Reisessig			
Farbstoff: Brillantblau FCF		E133	
Farbstoff:Tartrazin		E102	
Verdickungsmittel:Agar-Agar		E406	6%
getrocknete Holunderpilze			6%
SESAM	AS		

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß VO (EG) 1333/2008 (ab 6/13) (auch zur Behandlung der Rohware):

Phosphat	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>
Citrate	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>
MTR 79	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>
Andere Zutaten	<input type="text"/>			

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	<input type="checkbox"/>	Produktionsstufe: (Rohware, Endprodukt etc.)	<input type="text"/>
Röntengerät	<input type="checkbox"/>		
Sieb	<input type="checkbox"/>		
andere	<input type="text"/>		

Bemerkung

Sensorik

Aussehen	naturbelassene Algen in grünlicher Farbe
Geschmack	zart, nach Meer
Geruch	arttypisch
Konsistenz	knackige Konsistenz, Nudelartig

Fertigungsgrad

Roh	roh	Verzehrfertig	<input type="text"/>
Vorgegart	<input type="text"/>		
Durchgegart	<input type="text"/>		

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 enthalten (und Rezept ohne (K)	Un- bekannt (O)
		Rechtliche Allergene				
1.1	UW	Weizen	x			
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				
5.0	AP	Erdnüsse				
6.0	AY	Soja	x			
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	x			
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 entsprechend 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/mitgliedschaftueberdie-dghm/ueber-die-dghm/m_325)

Ja

Nein

Bitte reichen Sie Ihre Richt- und Warnwerte ein.

Richtwerte KbE/g

Grenzwert KbE/g

Richtwerte KbE/g	Grenzwert KbE/g
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	
Coliforme Keime:	
Hefen:	
Schimmel:	
E. Coli:	
Staphylokokken	
Enterobacteriaceae:	
Salmonellen	
Listerien	
Pseudomonaden	
pH-Wert	
AW-Wert	

NÄHRWERTE - ANLEITUNGEN - REZEPTE

Durchschnittliche Nährwerte per 100g

Brennwert	261 kJ
	62 kcal
Fett	1,6 g
davon ges. Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	11,1 g
davon Zucker	6,44 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	0,7 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/E VOH/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
1000	0%	1000

Stück je Verpackung:	12
----------------------	----

Maße Verpackung in mm	Höhe	Länge	Breite
	200	270	40

Etikett entspricht den Vorgaben der Lebensmittel-Informationsverordnung
 EU-Vo. Nr. 1169/2011

Ja	x	Nein	
----	---	------	--

SEKUNDÄR VERPACKUNG (UMKARTON (COLIS))

Bedruckter Umkarton?	Farben Anzahl
ja	zwei

Maße Umkarton in mm	Höhe	Länge	Breite
	21	34,5	26

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

Anzahl Verpackungen im Umkarton (Colis)	12
---	----

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	4007456871013
Umkarton (Sekundär) EAN	4007456871006
Paletten EAN	

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

PACKSHOT

