

Produktspezifikation

Vers.A26.07/22

Produktbeschreibung:

Werner Lauenroth Fischfeinkost GmbH
Grosse Elbstr. 133
D-22767 Hamburg
Tele.: 040-38 60 62-0

ArtNr. / Handelsbezeichnung: **01586E / Surimi, Krebssscheren-Imitat knobi**

aus Fischmuskeleiweiß geformt servierfertig in Rapsöl mit frischem Knoblauch

wissenschaftlicher Name:

Produktionsmethode / Fanggebiet:

Mindesthaltbarkeit: **42 Tage / RLZ: 35 Tage**

Gesamteinwaage: **1500 GRM**

Einwaage: **0 GRM**

Größe: **5 cm lang, 2cm breit**

Aus Aquakultur: **Nein**

MSC/ASC/BIO-Zertifikat: **ohne**

Aussehen: *orangefarbene Surimi Krebssscheren in frischgrün gekräutertem, knoblauchgewürztem, goldgelbem Rapsöl*

Geruch: *frische, produktspezifische Surimi Krebssscheren, nach frischen Kräutern und dezentem Knoblaucharoma*

Geschmack: *produktspezifische, krebsfleischähnlich-leichtsüßliche Surimi Krebssscheren mit festem Biss, nach frischen Kräutern und dezentem Knoblaucharoma in einem milden, geschmacksneutralen Rapsöl*

Konsistenz: *festfleischige, elastische Surimi Krebssscheren*

Verarbeitung: *Das Herstellungsverfahren entspricht den jeweils geltenden deutschen und europäischen Rechtsnormen, den GMP-Grundsätzen und produktspezifischen Hygienerichtlinien.*

Lagerbedingungen: **0 - 4°C**

Zutaten: *Surimi Krebssscheren-Imitat 60% ((Surimi 46% FISCHmuskeleiweiß, Stabilisatoren: Sorbit, Diphosphate, Triphosphate, Polyphosphate; Zucker), Wasser, WEIZENSTÄRKE, HÜHNEREIKLAR, Raps-, Sonnenblumenöl, Zucker, KREBSaroma, Geschmacksverstärker: E621, E635; modifizierte Stärke, SOJAEIWEIß, Lecithin, Farbstoff: Paprikaextrakt), Rapsöl, Kräuter, Knoblauch 0,6%, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Apfelsäure, L(+)-Weinsäure; Konservierungsstoffe: Benzoessäure, Sorbinsäure ...und handwerkliches Können*

Konservierung: *Sorbinsäure, Benzoessäure*

Deklaration: *entsprechend der LMIV*

Verpackung: *JR*

EAN-Code: *4011420954626*

Zolltarif-Nr.: *16042005*

Chemische- und mikrobiologische Parameter:

TVB-N (mg/100g): **< 50**

pH-Wert: **6,0 (+/-0,4)**

Aerobe mesophile Bakterien (Gesamtkeimzahl)

pro g bzw. ml/KBE: **<1.000.000**

Coliforme (thermophil; pro g/KBE):

E. coli (in g/KBE): <10

Staphylococcus aureus (pro g/KBE): <100

Salmonella spp. (in 25 g/KBE): nicht nachweisbar

Listeria monocytogenes (in g/KBE): < 100

Bacillus cereus (KBE):

Hefen (pro g/KBE): <100.000

Schimmelpilze (pro g/KBE): <100.000

Milchsäurebakterien (KBE): <1.000.000

Vibrionen/Listerien/Aeromonaden (KBE):

Enterobacteriaceae (pro g/KBE): <1.000

Hemmstofftest:

Polyphosphate:

Sulfit/Schweflige Säure:

Histamin:

Schwermetalle:

Chlorierte Kohlenwasserstoffe: *negativ (entsprechend der Schadstoff-Höchstmengen-VO)*

Befund über Nichtbestrahlung: *nicht nachweisbar (entsprechend der Rückstands-Höchstmengen-VO)*

genetische Modifikation: *negativ (G-C-MS-Methode)*

Nematoden: *genetisch modifizierte Bestandteile wurden nicht verwendet*

Produktspezifikation

Vers.A26.07/22

Werner Lauenroth Fischfeinkost GmbH
Grosse Elbstr. 133
D-22767 Hamburg
Tele.: 040-38 60 62-0

(ArtNr.: 01586E)

Nährwertangaben pro 100g:

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Energie: 559,0 KJ / 133,0 Kcal
Fett: 3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g
Kohlenhydrate: 16,7 g
davon Zucker: 9,5 g
Eiweiß: 8,1 g
Salz: 1,9 g
Alkohol:
Ballaststoff:

Allergene:

Krebstiere:
Fisch: X
Weichtiere u. Erzeugnisse daraus:
Eier: X
Milch (einschließlich Laktose):
Schalenfrüchte:
Senf:
Erdnüsse:
Sellerie:
Soja:
Sesamsamen:
Lupinen u. Erzeugnisse daraus:
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus: X
Schwefeldioxid / Sulfite >10mg/kg bzw. 10mg/l:

Die Angaben, die wir zur Erstellung der Deklaration der Allergene verwendet haben, basieren auf der Kenntnis der Rezepturen und der Arbeitsabläufe auf den eigenen Verarbeitungstufen, den schriftlichen Zusicherungen unserer Rohstofflieferanten, sowie den Maßnahmen, die in unserer Allergen-Politik zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen beschrieben und im Betrieb durchgesetzt sind. Eine Garantie, dass unsere Produkte frei von ungewollten Spuren der deklarationspflichtigen oder anderer Allergene sind, können wir nicht geben.

Verwendungs- und Zubereitungshinweise:

Logistikdaten

Verkaufseinheit:

EAN: 4011420954626
Verpackungsart: JR
Höhe in mm: 160
Länge (Tiefe) in mm: 133
Breite (Facing) in mm: 133
Bruttogewicht in g: 1565

Verpackung / Umkarton:

EAN: 4011420973054
Verpackungsart: CT
Höhe in mm: 185
Länge (Tiefe) in mm: 285
Breite (Facing) in mm: 400
Bruttogewicht in g: 9800
Anzahl der enthaltenen VK-Einheiten: 6,00

Palettenangaben:

Anzahl Verpackung/Umkarton: 40
Palettenkennzeichen: Palette ISO 1 1/1 EU
Anzahl Liefereinheiten pro Palette: 240
Anzahl Lagen der Liefereinheit: 5
Ladehöhe inkl. Palette in mm: 1075
Palettenbruttogewicht in g: 412000
Palettenstapelfaktor: 0
Palettenhandling:

Der Lieferant garantiert, dass das oben bezeichnete Produkt dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), den jeweils nationalen und internationalen Rechtsvorschriften unter besonderer Berücksichtigung der für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften sowie den bestehenden Leitsätzen in ihrer jeweils gültigen Fassungen entspricht. Die spezifizierten Angaben sind den üblichen produkttechnischen und natürlichen Schwankungen unterworfen.

Die vorstehend gemachten Angaben beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften oder Eignung für sonstige Verwendungsfälle kann daraus nicht abgeleitet werden.

Seite: 2

Stand: 14-02-2023