

**PRODUCTSPEZIFIZIERUNG**

**Produkt**

Name	<b>Nordsee Krabbenfleisch 6 x 1kg (Schüssel)</b>
Wissenschaftliche Namen	<b>Crangon crangon</b>
Eigenschaften	<b>gekocht, gekühlt</b> <i>entweder aus frischen Tagesfängen gekocht, geschält oder aus sogenannten Wintervorräten, d.h. aus frischen Tagesfängen gekocht, ungeschält schockgefrostet und später aufgetaut und geschält. Nie aufbewahrt in einer konservierenden Lake.</i>
Herkunft	<b>gefangen in der Nordsee mit Schleppnetzen (Baumkurren) FAO 27 ICES subarea IVb, IVc</b>
Beschreibung des Produktes	<b>Nordsee- Krabbenfleisch, geschälte Nordseekrabben von gleichmäßiger Größe, gebogen</b>
Konsistenz	<b>bißfest, nicht strohig oder zäh</b>
Farbe, Aussehen	<b>gebogene gleichmäßig große Krabben, sauber hergerichtet</b>
Geschmack	<b>arttypisch, leicht salzig, kein Fremdgeschmack</b>
Geruch	<b>arttypisch, nicht stark</b>
Größe	<b>1800 à 2400 Stück / kg</b>
Herstellung	<b>gekocht, konserviert, geschält, gewaschen, konserviert</b>
Lieferperiode	<b>Januar bis Dezember</b>

**Verpackung**

Artikel Nr.	<b>012987</b>
Füllgewicht	<b>1000 g e</b>
Verkafeinheiten/Karton	<b>6</b>
Verpackung	<b>Schutzatmosphäre</b>
Primärverpackung	<b>Schüssel transparenter Folie mit Etikett unten in einem Karton (V30)</b>
Material	<b>PET/PE OPP/PA/EVOH/PE</b>
Ausmaß (l x b x h)	<b>23,4 x 18,0 x 5,5 cm</b>
Gewicht	<b>29,0 g</b>
Etikett	<b>0,7 g (Papier)</b>
Kode E.A.N.	<b>8711239060001</b>
Sekundärverpackung	<b>Karton (L)</b>
Material	<b>Karton</b>
Ausmaß (l x b x h)	<b>37,5 x 24,5 x 19,0 cm</b>
Gewicht	<b>371 g</b>
Folie	<b>LDPE (140 g)</b>
Kode E.A.N.	<b>18711239060008</b>
Kartons/Lage	<b>9</b>
Lagen/Palette	<b>5</b>
Kartons/Palette	<b>45+5=50</b>
Paletteformat	<b>euro (120 x 80 x 15 cm)</b>



KLAAS PUUL

## PRODUKTSPEZIFIZIERUNG

### Aufbewahrung

Lieferungstemperatur	<b>0 - 4°C</b>
Aufbewahrungstemperatur	<b>0 - 4°C (vorzugsweise bei 0°C)</b>
Haltbarkeit	<b>21 Tage nach Anlieferung maximal 3 Tage bis Ende Haltbarkeit</b>
Produktionskode	<b>Ordernummer von 5 Ziffern z.b. 45481</b>

### Zutaten

	<b>Krabbenfleisch</b>
	<b>Salz</b>
Säuerungsmittel	<b>Zitronensäure (E330)</b>
	<b>Milchsäure (E270)</b>
Konservierungsstoff	<b>Benzooesäure (E210)     (±0,4%)</b>

### Nährwerte

Brennwert	<b>385 kJ (92 kcal) / 100 g</b>
Fett	<b>1,0 g</b>
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<b>0,3 g</b>
Kohlenhydrate	<b>0 g</b>
<i>davon Zucker</i>	<b>0 g</b>
Ballaststoffe	<b>0,0 g</b>
Eiweiß	<b>20,5 g</b>
Salz	<b>2,0 g</b>

### Physich-chemische Eigenschaften

pH	<b>6,4 ± 0,2</b>
Salz	<b>2,0 ± 0,2%</b>
Glasierung	<b>-</b>
Flüssigkeit	<b>72-77%</b>

### Mikrobiologische Vorschriften (bei Anlieferung in KBE/g)

	<b>Bei Anlieferung</b>	<b>Am Ende Haltbarkeit</b>
Aerobe Keimzahl (30°C)	<b>&lt;500.000</b>	<b>&lt;5.000.000</b>
Staphylococcus aureus	<b>&lt;300</b>	<b>&lt;1.000</b>
Enterobacteriaceae	<b>&lt;300</b>	<b>&lt;1.000</b>
Hefen/Schimmel	<b>&lt;1.000</b>	<b>&lt;10.000</b>
Koliformen (37°C)	<b>&lt;100</b>	<b>&lt;1.000</b>
E.Coli (37°C)	<b>&lt;1</b>	<b>&lt;10</b>
Listeria monocytogenes	<b>abwesend in 25 g</b>	<b>&lt;100</b>
Salmonella spp.	<b>abwesend in 25 g</b>	<b>abwesend in 25 g</b>

