

Produktspezifikation

Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes- und Feinkostmanufaktur KG Am Eisenbahndock 9-13 D-26725 Emden

Tel.: +49 4921 9789-0 Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline: 0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de www.emder-matjes.de

Artikel (Bezeichnung)	Emder Zwiebelmatjesfilets, 45/50 Stück
Ihre Artikelnummer	440050

1. Verkehrsbezeichnung

Verkehrsbezeichnung im Sinne der Lebensmittelkennzeichnung	Marinierte Matjesfilets
Lateinischer Name (nur bei Fischereierzeugnissen)	Clupea Harengus

2. Lieferant

Firmenname	Fokken & Müller GmbH & Co.			
	Matjes- und Feinkostmanufaktur KG			
Adresse	Am Eisenbahndock 11 – 13; 26725 Emden			
Ansprechpartner	Herr Edzard Müller			
Telefon	04921 – 9789- 0			
Fax	04921 – 9789-11			
Hersteller				
EG-Nr.	DE-NI 10955 EG			

3. Produktherkunft

3.1 Ökologische Herkunft, Bestandserhaltende Fischerei

on onorgionic maint, 200		
Ist das Produkt "ökologischer Herk	unft'	'?
Ja	X	Nein
Wenn "Ja", geben Sie bitte an, von welcher Organisation Sie zertifiziert wurden		187
Ist das Produkt MSC-zertifiziert?		
Ja	X	Nein
Wenn "Ja", geben Sie bitte ihre chain-	of-	
custody-Nummer an		





Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes- und Feinkostmanufaktur KG Am Eisenbahndock 9-13 D-26725 Emden

Tel.: +49 4921 9789-0 Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline: 0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de www.emder-matjes.de

3.2. Für Fischerei-Erzeugnisse

gemäß Verordnung (EG) 2065/2001:

_9-	mais vereramang (= c	, 2000, 200			
	gefangen in	Nordsee	(Fanggebiet)	FAO-Nr.: 27	
			Subfanggebiet	IV a & IV b	
Ge	Gefischt mit: Schleppnetzen, Umschließungsnetzen und Hebenetzen				

4. Produktbeschreibung

4.1 Beschreibung des Produktes

Marinierte Zwiebelmatjesfilets	, P	

4.2 Angaben zum Produkt Darreichungsform

	Marinaden, Präserven, Konserven					
Х	in saurer Aufgußflüssigkeit		Glas			
	in Öl		Beutel			
	sterilisiert	X	Kunststoffschale/Eimer			
	In Sahne		Dose			

Allgemeine Parameter

Х	roh	gewürzt
	gekocht	mit Flüssigwürzung
	vorgebraten	paniert
	natur	mehliert





Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes- und Feinkostmanufaktur KG Am Eisenbahndock 9-13 D-26725 Emden

Tel.: +49 4921 9789-0 Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline: 0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de www.emder-matjes.de

Fischerzeugnisse

	gesägt		aus frischer Rohware
	Naturfilet		praktisch grätenfrei
	Trimmschnitt		Standardfilet (mit Stehgräten, pbi)
	in Filetform gefertigt	Х	entgrätet
	zerkleinert		Seefrost
X	ohne Haut	Х	Landfrost
	mit Haut		Doppelfrost

4.3. Conveniencegrad (zutreffendes bitte ankreuzen)

	verzehrfertig	1	zubereitungsfertig	X	nach dem Abtropfen verzehrfertig
--	---------------	---	--------------------	---	----------------------------------

4.4 Sensorische Beschreibung

Kriterium	Beschreibung
Aussehen vor der	
Zubereitung / gefroren	
Aussehen verzehrfertig	saubere enthäutet Filets
Geruch	Nach Zwiebel, mild sauer
Geschmack	Mild sauer
Konsistenz	zart, artspezifisch

5. Deklaration

5.1 Zutatenliste

Deklaration der Zutaten auf dem Etikett

Heringsfilets 50%, Wasser, Zwiebeln 10%, Branntweinessig, Zucker, Salz, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat, Kaliumnitrat; Süßungsmittel: Saccharin; Säuerungsmittel: Ascorbin-, Milch-, Äpfel-, Citronen-, Weinsäure; Gewürzextrakte, Hefeextrakt, färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Saft; Dextrose, Rapsöl, Aroma





Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes- und Feinkostmanufaktur KG Am Eisenbahndock 9-13 D-26725 Emden

Tel.: +49 4921 9789-0 Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline: 0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de www.emder-matjes.de

5. Allergie- und Unverträglichkeitsabfrage

Bitte kreuzen Sie die im Produkt enthaltenden Allergenen (bzw. bei bestimmten Erkrankungen nicht zu verzehrenden) Zutaten-/Zusatzstoffgruppen bzw. Einzelzutaten/Zusatzstoffe an:

Ja	Nein		Ja	Nein	
	х	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnisse
	•	Weizen	F		
		Roggen		- 4	V4. 3. 1
		Gerste		Х	Rindfleisch und Rindfleischerzeugnisse
		Hafer			
		Dinkel		x	Geflügelfleisch und
		Kamut		^	Geflügelfleischerzeugnisse
	Х	X Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			
			х		Sorbinsäure/Sorbate (E 200 – E 203)
	x Eier und Eiererzeugnisse		X		Benzosäure/Benzonate (E 210 – E 213)
			Х	4	Citronensäure/Citronate (E 330 – E 333)
Х		Fisch und Fischerzeugnisse		Х	Phosphprsäure/Phosphat (E338 – E 341)
			O Constitution of	Х	Glutaminsäure/Glutamate (E 620 – E 625)
	х	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		Х	Guanylsäure/Guanylate (E 626 – E 629)
	9			X	Inosinsäure/Inosinate (E 630 – E 633)





Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes- und Feinkostmanufaktur KG Am Eisenbahndock 9-13 D-26725 Emden

Tel.: +49 4921 9789-0 Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline: 0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de www.emder-matjes.de

Ja	Nein		Ja	Nein		
	Х	Soja und Sojaerzeugnisse				
			(a) 11	Х	Salicylate	
	Х	Milch und Milcherzeugnisse		Х	Farbstoffe	
				Х	Nitritpökelsalz	
	Х	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Produkte	7	Х	Zimt	
		Mandel	1	Χ	Alkohol	
		Haselnuss		Χ	Vanille	
		Walnuss		X	Anis	
		Kaschunuss (Cashewnuss)	1.5	X	Knoblauch	
		Pekannus		X	Erdbeeren	
		Paranuss		X	Kakao	
		Pistazie		X	Hülsenfrüchte	
		Makadamia- und Queenslandnuss		X	Perubalsam	
			Х		Hefe	
				X	Mais	
	Χ	Sellerie und Sellerieerzeugnisse				
	Χ	Senf und Senferzeugnisse				
	Х	Sesamsamen und				
	^	Sesamsamenerzeugnisse	AND PROPERTY.			
_		Coburataldiavid and Cultita in ainar Karasa	trot:	00 W00	mohr olo 10 ma/ka odan	
	Χ	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzen 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	แสแ	on von	meni als 10 mg/kg oder	
		10 mg/i, als 502 angegeben		The state of the s		
	Χ	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse				
	-					
$\overline{}$	Х	Lupinen und Lupinenerzeugnisse				





Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes- und Feinkostmanufaktur KG Am Eisenbahndock 9-13 D-26725 Emden

Tel.: +49 4921 9789-0 Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline: 0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de www.emder-matjes.de

5. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Zeit / Restlaufzeit)

Х	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	
	Verbrauchsdatum	

	Temperaturbereich (°C)	Haltbarkeit	Restlaufzeit
Kühlschrank	+ 2°C bis + 7°C	28 Tage	28 Tage
Tiofackühlte	*-Fach (-6°C)	- ' / A	
Tiefgekühlte Produkte	**-Fach (-12°C)		
Produkte	***-Fach (-18°C)	10	

Produktspezifische Merkmale 1 Attributive Größen

Untersuchungsparameter	Soll, min., max., Einheit	Methode
Fischeinwaage min.	2.250 g, 2.200 g, 2.500 g	Abtropfen

5.2 Chemische Analysen

(z. B. Salzgehalt, pH-Wert, Säuregehalt,) Bitte geben Sie alle produktrelevanten Parameter mit Angabe der Toleranzwerte an.

Untersuchungsparameter	Soll	Maximum
Salzgehalt	min 2,5 g/100g	5,5 g/100g
Histamin	< 40 mg/kg	50 mg/kg
PHWert	< 6,5	6,9





Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes- und Feinkostmanufaktur KG Am Eisenbahndock 9-13 D-26725 Emden

Tel.: +49 4921 9789-0 Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline: 0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de www.emder-matjes.de

5.3 Mikrobiologische Merkmale

Bitte Angabe des Grenzwertes (M) bei ordnungsgemäßer Lagerung am Ende des MHD genussfertige Lebensmittel müssen frei von pathologenen Keimen sein

	M	Einheit	Methode nach § 35 LMBG oder Nährboden / Zeit / Temp
Gesamtkeimzahl	< 100.00	0 KbE/g	30° C / 72 h
Enterobacteriaceae	< 1.00	0 KbE/g	30° C / 48 h
E. coli	< 50	0 KbE/g	30° C / 24 h
Staphyl. aureus	< 10	0 KbE/g	37° C / 48 h
Schimmelpilze	< 20	0 KbE/g	25° C / 72 h

	M	Einheit	Methode nach § 35 LMBG oder Nährboden / Zeit / Temp.
Hefen	< 10.000	KbE/g	25° C / 72 h
Salmonellen	Abwesend in	25 g	
Listerien	Abwesend in	_1 g	a / /
Lactobacillen	< 5.000	KbE/g	30° C / 48 h
Listeria monocatogenes quantitativ	< 10	KbE/g	151
Histamin (halbquantitativ, DC)	< 40	mg/kg	189
Kochsalz	< 5,5	g/100g	





Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes- und Feinkostmanufaktur KG Am Eisenbahndock 9-13 D-26725 Emden

Tel.: +49 4921 9789-0 Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline: 0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de www.emder-matjes.de

5.1 Nährwerte bezogen auf 100g des verzehrfertigen Lebensmittels

	berechnet	
х	analysiert	ALL PROPERTY OF THE PARTY OF TH

	758	kj	Kochsalz	2,3	g
Energiegehalt	183	kcal	Fett	15,0 (Weibull/Stoldt)	g
Eiweiß	9,2	g	Gesättigte Fettsäuren	3,4	g
Kohlenhydrate	2,5	g	Zucker	2,5	g

5. Beschreibung der Verkaufseinheit (VE)

Bruttogewicht je VE (inkl. Verpackung)	3.000g	Stückgewicht / Sortierung	ca. 50g
Nettogewicht je VE	2.800 g	Abtropfgewicht je Gebinde	2.200 g
Unterverpackung je VE (z. B. 10 Beutel / Karton)		Fischeinwaage je Gebinde	2.250 g
Stück je Unterverpackung (z. B. 8 Schnitzel / Beutel)	VIT	Fleischeinwaage je Gebinde	





Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes- und Feinkostmanufaktur KG Am Eisenbahndock 9-13 D-26725 Emden

Tel.: +49 4921 9789-0 Fax: +49 4921 9789-11

Kostenlose Bestellhotline: 0 8000-Matjes (0 8000 628537)

info@emder-matjes.de www.emder-matjes.de

6. Verpackung

Innonvernackung	Maße LxBxH in mm	
Innenverpackung	Material	
Limyornookung / Cobindo	Maße LxBxH in mm	Ø 225, Höhe 192,7 mm
Umverpackung / Gebinde	Material	PP (Eimer + Deckel)

Lagenfaktor (Kartons pro Lage)	18 Eimer	Palettenfaktor (Gebinde pro Palette)	72 Eimer
Lagerobjektfaktor (Lagen pro Palette	4 Lagen		

2	/ _ 1000_100		1
Ort / Datum	Emden, 10.11.2016	Unterschrift	Dirk Müller
3			Acres 1

BIC: GENODEF1LER

BLZ: 250 100 30 Kto.: 259 565 304 75 IBAN: DE 81 25010030 0259565304 BIC: PBNKDEFF

Postbank Hannover