



1. Allgemeines

a. Verkehrsbezeichnung

Gravadlachs, aus Lachsfilets zusammengefügt, in Scheiben

b. Lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung

Salmo salar

c. Gültige deutsche Handelsbezeichnung

Lachs

d. Kurzbeschreibung des Produktes

Aus frischen ganzen Lachsfilets ohne braunes Muskelfleisch und Haut zusammengefügt, gebeizt, in egalisierte Scheiben von ca. 25 g (± 2 g) geschnitten, mit Zwischenfolie gelegt, vakuumverpackt.

2. Herkunft / Fangmethode

a. Produktionsmethode

- gefangen im _____ in **Aquakultur** gewonnen
- aus Binnenfischerei
- Sonstige, _____

b. Fanggebiet

- FAO _____

- ICES _____

c. Fanggerätekategorie

- Wadennetze Kiemennetze & vergleichbare Netze
- Schleppnetze Umschließungs- & Hebenetze
- Reusen & Fallen Haken & Langleinen
- Dredgen

d. Ursprungsland der wertgebenden Zutat

Norwegen

e. Produktionsland

Deutschland



Produktspezifikation für Art.-Nr.: 20674
Baguette-Lachs
Gravadlachs cal., 200 g, Vakuum, TK

4.2 PSP 01-3 Seite 2 von 7
 Version: 3 gültig ab: 20.04.18
 Version der Spezifikation: 1
 gültig ab: 19.09.2018

3. Produktionsverfahren / Art der Verarbeitung

- | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|----|-------------------------------------|------|--------------------------|
| Standardfilet (mit Stehgräten, pbi) | <input type="checkbox"/> | JA | <input type="checkbox"/> | NEIN | |
| praktisch grätenfrei | <input checked="" type="checkbox"/> | JA | <input type="checkbox"/> | NEIN | |
| ohne Haut | <input checked="" type="checkbox"/> | JA | <input type="checkbox"/> | NEIN | |
| geschuppt | <input type="checkbox"/> | JA | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN | |
| gewürzt | <input checked="" type="checkbox"/> | JA | <input type="checkbox"/> | NEIN | |
| gebeizt | <input checked="" type="checkbox"/> | JA | <input type="checkbox"/> | NEIN | |
| geräuchert | <input type="checkbox"/> | JA | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN | Art des Räucherns: _____ |
| Salzung | <input checked="" type="checkbox"/> | JA | <input type="checkbox"/> | NEIN | Art der Salzung : |

- Handsalzung
- Naßsalzung
- Injektionssalzung

4. Zutaten (Allergene sind in Großbuchstaben dargestellt)

LACHS, Speisesalz, Zucker, Dill, Pfeffer.

Deklarationspflichtige Zutaten ‚im losen Verkauf‘ laut LMIV und Zusatzstoff-ZulassungsVO

Klassenname	E-Nummer	Bezeichnung
	E	
	E	
	E	
	E	

5. Convenience-Grad

- verzehrfertig zubereitungsfertig nach dem Auftauen verzehrfertig

6. Nährwerte (durchschnittlich / 100g)

Brennwert kJ / kcal:	837 / 200
Fett in g:	12,9
↳ davon: gesättigte Fettsäuren in g:	2,7
Kohlenhydrate in g:	2,1
↳ davon Zucker in g:	2,1
Eiweiß in g:	18,9
Salz in g:	3,0

7. Allergene Zutaten

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung, deklarationspflichtig

Allergen	enthalten		enthalten in
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide und deren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lachs
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte und Schalenfruchterz.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerz.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

8. Produktionsdaten

a. Art der Verpackung, Material

Verpackungsbestandteil	Material
Siegelrandbeutel	PA/PE
Tray	Alukaschierte Vollpappe

b. Druckart

- Spontandruck-Etikett vorgedruckte Verpackung

c. Verfahren

- vakuumiert
 unter Schutzatmosphäre verpackt
 andere _____



Produktspezifikation für Art.-Nr.: 20674
Baguette-Lachs
Gravadlachs cal., 200 g, Vakuum, TK

4.2 PSP 01-3 Seite 4 von 7
Version: 3 gültig ab: 20.04.18
Version der Spezifikation: 1
gültig ab: 19.09.2018

d. Gewichts-/ Mengenangaben

Gewicht FIX Gewicht VARIABEL

	Bruttogewicht in g	Nettogewicht in g	Abtropfgewicht in g
kleinste Verkaufseinheit	268	200	
Umkarton	2800	2000	
Unterverpackung je	z. B. 10		
Umkarton	Beutel/Karton		10

e. Gebindeabmessungen

	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm
kleinste Verkaufseinheit	360	160	5
Umkarton	380	100	200

f. Palettierung

Europalette
 andere _____

Palettenhöhe in cm inkl. Palette	in cm	115
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	5
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	108
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	22 / 21

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	4022528006742
Umkarton	4022528906745

h. Haltbarkeiten

Restlaufzeit bei Anlieferung bei -18°C 160 Tage*
(*bei Sonn-& Feiertagen ggf. weniger)

9. Transport- und Lagerbedingungen

Transport und Lagerung der Ware bei	-18°C
angebrochene Ware bei	2°C bis 7°C
angebrochene Ware zu verwenden bis	2 Tage

10. Chemisch-physikalische Kriterien

pH-Wert:	< 6,5
Salz:	2,5 – 3,2 g/100g

11. Mikrobiologische Kriterien

Koloniezahl, aerob mesophil:	< 10 ⁶ KBE/g
Enterobacteriaceae:	< 10 ⁴ KBE/g
k.-p. Staphylokokken:	< 10 ² KBE/g
E.-coli:	< 10 KBE/g
Pseudomonaden:	< 10 ⁶ KBE/g
Listeria monocytogenes:	< 10 ² KBE/g
Salmonellen:	n. n. in 25 g

12. Sensorische Beschreibung

Sensorische Beschreibung des verzehrfertigen Produktes

Aussehen	gleichmäßig rötlich, mit Kräutern bestreut
Geruch	spezifisch aromatisch, leichte Kräuternote
Geschmack	würzig mild, saftig
Konsistenz	fest, zart

13. Vermeidung von Fremdkörpern

Visuelle Kontrolle

14. Nachversorgung/Wiederbeschaffung

Werktage zwischen Auftrag und Wareneingang: lt. Kontrakt

15. Dieses Produkt ist zertifiziert

- nach International Featured Standard (IFS)
- nach EU-BIO Standard / DE-ÖKO-005
- nach Naturland Richtlinien
- nach Marine Stewardship Council (MSC) / MSC-C-50308
- nach Aquaculture Stewardship Council (ASC) / ASC-C-00800
- Sonstige: _____



KOSTBARKEITEN DES MEERES

Produktspezifikation für Art.-Nr.: 20674

Baguette-Lachs

Gravadlachs cal., 200 g, Vakuum, TK

4.2 PSP 01-3 Seite 6 von 7

Version: 3 gültig ab: 20.04.18

Version der Spezifikation: 1
gültig ab: 19.09.2018

16. Produktfoto und Etiketten

Beispiel-Etikett des Produktes	Beispiel-Etikett des Umkartons																
 <p>ABRAHAMS FISCH FEINKOST KOSTBARKEITEN DES MEERES</p> <p>Baguette-Lachs Gravadlachs aus Lachsfilets zusammengefügt, in Scheiben - tiefgefroren - Aus frischen ganzen rohen Lachsfilets ohne braunes Muskelfleisch und Haut zusammengefügt, gebeizt, in egalisierte Scheiben von ca. 25 g (+/- 2 g) geschnitten, mit Zwischenfolie gelegt, vakuumverpackt. Salmo salar, Lachs aus Aquakultur in Norwegen</p> <p>Zutaten: LACHS, Speisesalz, Zucker, Dill, Pfeffer.</p> <table border="1"> <tr><th colspan="2">Nährwerte durchschnittlich pro 100 g</th></tr> <tr><td>Brennwert</td><td>837 kJ/200 kcal</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>12,9 g</td></tr> <tr><td>davon gesättigte Fettsäuren</td><td>2,7 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>2,1 g</td></tr> <tr><td>davon Zucker</td><td>2,1 g</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>18,9 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>3,0 g</td></tr> </table> <p>Art-Nr.: 20674 Nettogewicht: 0,200 kg</p> <p>Bei -18°C mindestens haltbar bis: 16.06.2019 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!</p> <p>Lot-Nr. 1238 </p> <p>Qualitätsware von: Dirk Abrahams GmbH Collsteder Damm 3 D-26340 Zetel www.abrahams-gmbh.de</p>	Nährwerte durchschnittlich pro 100 g		Brennwert	837 kJ/200 kcal	Fett	12,9 g	davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g	Kohlenhydrate	2,1 g	davon Zucker	2,1 g	Eiweiß	18,9 g	Salz	3,0 g	 <p>ABRAHAMS FISCH FEINKOST KOSTBARKEITEN DES MEERES</p> <p>Baguette-Lachs Gravadlachs aus Lachsfilets zusammengefügt, in Scheiben - tiefgefroren - Art-Nr.: 20674 10 Stück 0,200kg/Stück Nettogewicht: 2,000kg</p> <p>Bei -18°C mindestens haltbar bis: 16.06.2019 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!</p> <p>Qualitätsware von: Dirk Abrahams GmbH Collsteder Damm 3 D-26340 Zetel www.abrahams-gmbh.de</p> <p>Lot-Nr. 1238 </p>
Nährwerte durchschnittlich pro 100 g																	
Brennwert	837 kJ/200 kcal																
Fett	12,9 g																
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g																
Kohlenhydrate	2,1 g																
davon Zucker	2,1 g																
Eiweiß	18,9 g																
Salz	3,0 g																

Beispiel-Produktfoto



	Produktspezifikation für Art.-Nr.: 20674 Baguette-Lachs Gravadlachs cal., 200 g, Vakuum, TK	4.2 PSP 01-3 Seite 7 von 7 Version: 3 gültig ab: 20.04.18
		Version der Spezifikation: 1 gültig ab: 19.09.2018

17. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Bestimmungen und der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden und für den menschlichen Verzehr unbedenklich ist.

Behandlung

Das Produkt bzw. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.

GVO

Das Produkt ist nicht deklarationspflichtig

Spezifikation	
Änderungsgrund:	
erstellt von / Funktion:	Michael Ernst / QMB

PSP
Geprüft: M. Ernst (QMB) Freigegeben: M. Wobbe (LV)
Änderungsgrund: komplette Überarbeitung