

PRODUCTSPEZIFIERUNG

Produkt

Name	Louisiana-Flusskrebbsfleisch 10 x 1kg tiefgefroren
Wissenschaftliche Namen	Procambarus clarkii
Eigenschaften	gekocht, tiefgefroren
Herkunft	aus Binnenfischerei aus China
Beschreibung des Produktes	gekochte und geschälte Flußkrebsschwänze
Konsistenz	weiches aber festes Fleisch
Farbe, Aussehen	oranges Fleisch mit roter Struktur
Geschmack	arttypisch, kein Fremdgeschmack, etwas süß
Geruch	arttypisch, sehr leicht
Größe	100-150 /lb ±20/lb
Herstellung	auftauen, IQF-gefrieren, glasieren, verpacken
Lieferperiode	Januar bis Dezember

Verpackung

Artikel Nr.	011811
Füllgewicht	1 kg e
Abtropfgewicht	800 g
Verkafeinheiten/Karton	10
Verpackung	normale Atmosphäre
Primärverpackung	transparenter Beutel
Material	OPP/PE
Ausmaß (l x b x h)	31,0 x 18,0 x 5,3 cm
Gewicht	7,9 g
Kode EAN	8711239001516
Sekundärverpackung	Karton (I)
Material	Karton
Ausmaß (l x b x h)	38,5 x 28,5 x 26,5 cm
Gewicht	514 g
Kode EAN	18711239001513
Folie	LDPE (140 g)
Kartons/Lage	8
Lagen/Palette	6
Kartons/Palette	48
Paletteformat	euro (120 x 80 x 15 cm)

Aufbewahrung

Lieferungstemperatur	max. -15°C
Aufbewahrungstemperatur	max. -18°C
Haltbarkeit nach Produktion	18 Monate
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung	12 Monate
Haltbarkeit nach dem Auftauen	2 Tage im Kühlschrank
Produktionskode	Ordernummer von 5 Ziffern z.b. 45481

Zutaten

Louisiana-Flusskrebsfleisch

Nährwerte

Brennwert	348 kJ (82 kcal) / 100 g
Fettstoffe	0,9 g
<i>davon gesättigte Fettstoffe</i>	0,2 g
Kohlenhydrate	0 g
<i>davon Zucker</i>	0 g
Ballaststoffe	0 g
Proteine	18,5 g
Salz	0,2 g

Physich-chemische Eigenschaften

pH	7,5 ± 0,3
Salz	0,2% ± 0,1%
Glasierung	20% ± 2%

Mikrobiologische Vorschriften (bei Anlieferung in KBE/g)

	m	M
Aerobe Keimzahl (30°C)	30.000	100.000
Staphylococcus aureus	100	300
Enterobacteriaceae	100	300
Hefen/Schimmel	300	3.000
E.Coli	1	10
Listeria monocytogenes	abwesend in 25 g	10
Salmonella spp.	abwesend in 25 g	
Vibrio cholerae / parahaemolyticus	abwesend in 10 g	

n= Anzahl Muster
n=5 ; c=2

Besondere Qualitätseigenschaften

Toxische Daten <i>EU regulation 1881/2006 (and the following revisions)</i> <i>EU regulation 37/2010 (and the following revisions)</i>	entspricht den gesetzlichen Normen für Schwermetalle, Toxinen und andere chemische Rückstände
Metalle	frei von magnetische und nicht-magnetische Metalle Ferro: < 2,5 mm Rost-Frei: <4,0 mm
Produkteigen Materialien	max. 0,5% (gew.) Füßchen oder Schalenteile
Bestrahlung	das Produkt ist nicht bestrahlt
Genetische Modifikation <i>1829-1830/2003 EU</i>	genetisch modifizierte Bestandteile sind nicht verwendet

Bereitung

Nach dem Auftauen, fertig um zu servieren mit verschiedene Soßen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Anwesenheit von Bestandteilen i.Z.m. Allergie/Diät (ALBA liste)

1. Milcheiweiß	-	20. Nüsseöl	-
2. Laktose	-	21. Erdnüsse	-
3. Ei	-	22. Erdnussöl	-
4. Soja-Eiweiß	-	23. Sesam	-
5. Soja-Öl	-	24. Sesamöl	-
6. Kleber	-	25. Glutaminat	-
7. Weizen	-	26. Sulfit (E220-E228)	-
8. Roggenkernmehl	-	27. Benzoesäure (E210-E213)	-
9. Rindfleisch	-	28. Azo-Farbstoffen	-
10. Schweinefleisch	-	29. Tartrazin (E102)	-
11. Hühnerfleisch	-	30. Zimt	-
12. Fisch	-	31. Vanille	-
13. Krebstiere	+	32. Koriander	-
14. Weichtiere	-	33. Sellerie	-
15. Mais	-	34. Umbelliferae	-
16. Kakao	-	35. Karotte	-
17. Hefe	-	36. Lupine	-
18. Hülsenfrüchte	-	37. Senf	-
19. Nüsse	-		

Bevölkerungsgruppe

Dieses Produkt is geeignet für alle Bevölkerungsgruppen. Dieses Produkt ist nicht für Personen mit einer Allergie für Bestandteile die in der ALBA Liste erwähnt werden.