

Sandelmann GmbH  
 Kühlhausstraße 12 – 14  
 27572 Bremerhaven  
 EG-Nr. DE-HB-00117 EG

Ansprechpartner: Herr Schade  
 Gültig ab: 01.01.2019



## Produktspezifikation

Artikel-Nr. 1020

### 1. Allgemein

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Makrelenfilet Mexico, heißgeräuchert, MSC
<b>Produktbeschreibung</b>	Makrelenfilet mit Haut, mit Paprika und Zwiebelauflage
<b>MSC-Zertifizierungsnummer</b>	MSC-C-51222
<b>Lateinische Bezeichnung Fanggebiet Subfanggebiet</b>	Scomber scombrus gefangen im NO-Atlantik FAO 27 Ices IIa Norw. See, IVa-Nordsee, VIa- westl. Schottlands, VIIb-nordwestl. Irlands, VIIj-Keltische See
<b>Fanggerätekategorie</b>	Schleppnetz
<b>Verpackung</b>	Styroporkiste
<b>Lagerungs- und Transportbedingungen</b>	Bei +2° bis +7° C
<b>Mindesthaltbarkeit unter obigen Bedingungen</b>	10 Tage

### 2. Allergenkennzeichnung / Zutaten / GVO

<b>Zutatenliste</b>	Makrelenfilet, Paprikastreifen, Zwiebeln, Salz, Rauch	
<b>Allergenkennzeichnung</b>	<b>Ja, enthalten</b>	<b>Nein, nicht enthalten</b>
Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse		
Krebstiere und –erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse		
Fisch und –erzeugnisse	<b>x</b>	
Erdnüsse und –erzeugnisse		
Soja und –erzeugnisse		
Milch und –erzeugnisse		
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und –erzeugnisse		
Sellerie und –erzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und –erzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		

Wir bestätigen, dass das o.g. Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt worden sind gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

### 3. Sensorische Merkmale

<b>Farbe, Aussehen</b>	Oberfläche goldgelb, mit Zwiebeln und Paprika, Fleisch hellgrau
<b>Geruch</b>	rauchig aromatisch
<b>Geschmack</b>	Saftig, mild salzig, aromatisch rauchig nach Zwiebeln und Paprika
<b>Konsistenz</b>	Fleisch: zart; Räucherhaut: zart

### 4. Mikrobiologische, chemisch-physikalische Parameter

Mikrobiologische Kennwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert (KBE/g)
	Gesamtkeimzahl		< 500.000
	Hefen		< 100
	Salmonellen		neg. in 25g
	E. Coli		< 10
	Listeria Monocytogenes		neg. in 25g
	Schimmelpilze		< 100
	Enterobacteriaceen		< 100
<b>Chemisch-physikalische Kennwerte</b>	pH-Wert		

### 5. Nährwerte Ø-Nährwerte in g/100g (im verzehrfähigen Anteil)

Die Angaben der Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

<b>Energie kJ</b>	969	<b>Kohlenhydrate</b>	2,1
<b>kcal</b>	233	<b>Zucker</b>	1,1
<b>Fett</b>	18	<b>Eiweiß</b>	18
<b>gesättigte Fettsäuren</b>	4,4	<b>Salz</b>	1,9

### 6. Rechtliche Anforderungen

<b>Rechtliche Anforderungen</b>	Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und seinen einschlägigen Regelungen, sowie den gültigen EU-Rechtsvorschriften.
---------------------------------	--

Die Angaben beruhen auf unserem derzeitigem Kenntnisstand. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung von Eigenschaften kann hieraus nicht abgeleitet werden. Diese Spezifikation entbindet den Kunden nicht von der Verpflichtung zur Wareneingangskontrolle gemäß HGB 377.