

1. Allgemeines

a. Verkehrsbezeichnung

Rotholz-Räucherlachs, in Scheiben

b. Lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung

Salmo salar

c. Gültige deutsche Handelsbezeichnung

Lachs

d. Kurzbeschreibung des Produktes

Aus frischen Lachsfilets, von Hand gesalzen und gewürzt, anschließend kaltgeräuchert, enthäutet; Bauchlappen und Muskeldreieck entfernt, in Scheiben, 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.: 20448
Platinum Rotholz-Räucherlachs,
in Scheiben, 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 type="checkbox"/> | JA | <input checked="" type="checkbox"/> | NEIN | |
| geräuchert | <input checked="" type="checkbox"/> | JA | <input type="checkbox"/> | NEIN | Art des Räucherns: <u>kalt</u> |
| Salzung | <input checked="" type="checkbox"/> | JA | <input type="checkbox"/> | NEIN | Art der Salzung :
<input checked="" type="checkbox"/> Handsalzung
<input type="checkbox"/> Naßsalzung
<input type="checkbox"/> Injektionssalzung |

4. Zutaten (Allergene sind in Großbuchstaben dargestellt)

LACHS, Speisesalz, Zucker, Rotholzpulver, Rauch.

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:	867 / 207
Fett in g:	14,0
↳ davon: gesättigte Fettsäuren in g:	3,5
Kohlenhydrate in g:	0,1
↳ davon Zucker in g:	0,1
Eiweiß in g:	20,1
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.: 20448
Platinum Rotholz-Räucherlachs,
in Scheiben, 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	1115	1000	
Umkarton	11610	10000	
Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton		10

e. Gebindeabmessungen

	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm
kleinste Verkaufseinheit	530	190	20
Umkarton	550	230	220

f. Palettierung

- Europalette
 andere _____
Palettenhöhe in cm inkl. Palette in cm 191
Lagenobjektfaktor Lagen pro Palette 8
Palettenfaktor Gebinde pro Palette 56
Lagenfaktor Gebinde pro Lage 7

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	2804480000004
Umkarton	2804489000005

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 glänzend, mit Gewürz belegt
Geruch	rauchig, spezifisch aromatisch, leichte Gewürznote
Geschmack	würzig mild, rauchig, leichter Geschmack nach Rotholz
Konsistenz	fest, zart

13. Vermeidung von Fremdkörpern

Visuelle Kontrolle

14. Nachversorgung/Wiederbeschaffung

Werkzeuge 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.: 20448 Platinum Rotholz-Räucherlachs, in Scheiben, 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>Rotholz-Räucherlachs Premiumqualität in Scheiben - tiefgefroren - Salmo salar, Lachs aus Aquakultur in Norwegen</p> <p>Zutaten: LACHS, Speisesalz, Zucker, Rotholzpulver, Rauch.</p> <table border="1"> <tr><th colspan="2">Nährwerte durchschnittlich pro 100 g</th></tr> <tr><td>Brennwert</td><td>867 kJ/207 kcal</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>14,0 g</td></tr> <tr><td>davon gesättigte</td><td></td></tr> <tr><td>Fettsäuren</td><td>3,5 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>0,1 g</td></tr> <tr><td>davon Zucker</td><td>0,1 g</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>20,1 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>3,0 g</td></tr> </table> <p>Art-Nr.: 20448 Nettogewicht: 1,050 kg</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 Alibi-Nr. </p>	Nährwerte durchschnittlich pro 100 g		Brennwert	867 kJ/207 kcal	Fett	14,0 g	davon gesättigte		Fettsäuren	3,5 g	Kohlenhydrate	0,1 g	davon Zucker	0,1 g	Eiweiß	20,1 g	Salz	3,0 g	 <p>Rotholz-Räucherlachs Premiumqualität in Scheiben - tiefgefroren - Art-Nr.: 20448 10 Stück</p> <p>Nettogewicht: 10,500kg</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	867 kJ/207 kcal																		
Fett	14,0 g																		
davon gesättigte																			
Fettsäuren	3,5 g																		
Kohlenhydrate	0,1 g																		
davon Zucker	0,1 g																		
Eiweiß	20,1 g																		
Salz	3,0 g																		

Beispiel-Produktfoto





Produktspezifikation für Art.-Nr.: 20448
Platinum Rotholz-Räucherlachs,
in Scheiben, 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
--