

Produktspezifikation		Seeteufelfilet ohne Haut, iwp Artikel.Nr.: 8402
Version 22-07-2015		Seite 1 von 2

**Produkt: Seeteufelfilet ohne Haut 200-400g (USA), IQF**

**1. Lieferant:**

Firma:	Andreas Simonsen GmbH
Adresse:	Ruhrstrasse90
Postleitzahl / Ort:	22761 Hamburg
Land:	Deutschland
Tel. Nummer:	0049 (0)4638 - 89 51 0
Fax Nummer:	0049 (0)4638 - 84 71
E-Mail:	tarp@simonsengmbh.de

**2. Allgemeine Produktangaben:**

Produktname:	Seeteufelfilet ohne Haut
Wissenschaftlicher Name:	Lophius americanus
Produktbeschreibung:	Seeteufelfilet ohne Haut, roh, Naturfilet ohne Gräte, Bauchlappen getrimmt, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.
Herkunft:	USA
Fanggebiet:	gefangen im Nordostatlantik (FAO21)
Fanggerätekategorie:	Kiemennetze und vergleichbare Netze
Zutaten:	Seeteufelfilet (100%), [bezogen auf das Abtropfgewicht]
Intrastat-Nr.:	03048960
Barcode:	4036845084024

**3. Allergiehinweis:**

Allergen/e	Fisch und Fischerzeugnisse
------------	----------------------------

**4. Anlieferungs- und Lagerbedingungen:**

Verpackung:	10x1kg im PE-Folienbeutel, geschlossen
Umverpackung:	Pappkarton
Palettenfaktor:	60 Karton pro EURO-Palette
Transport und Lagerbedingungen:	mind. -18°C.
Haltbarkeit ab Produktion (MHD):	24 Monate (bei mind. -18°C)
MHD nach dem Auftauen:	max. 3 Tage bei 0 - 4°C
	Nach Auftauen nicht wieder einfrieren

**5. Nährwertangaben (auf 100g, berechnet):**

<b>Brennwert</b>	<b>278 kJ / 66 kcal</b>
Fett	0.7 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	0.0 g
-davon Zucker	0.0 g
Eiweiß	14.9 g
Salz	0.0 g

Produktspezifikation		<b>Seeteufelfilet ohne Haut, iwp</b>
Version 22-07-2015		Artikel.Nr.: 8402
		Seite 2 von 2

## **6. Organoleptische, visuelle, physikalische Eigenschaften:**

Farbe:	arttypisch, helles bis weißes Fischfleisch
Geruch:	arttypisch, frisch, kein Fehl- und Fremdgeruch
Geschmack:	arttypisch, frisch, kein Fehl- und Fremdgeschmack
Konsistenz:	typisch, nicht zerfallend
Füllmenge:	10,0kg
Nettogewicht=Abtropfgewicht:	9,0kg
Fremdkörper:	negativ
Conveniencegrad:	Zubereitungsfertig

## **7. Mikrobiologische Eigenschaften:**

	<b>Richtwert (KbE/g)</b>
Aerobe mesophile Koloniezahl, 30°C	< 5 x 10 <sup>5</sup> /g
Enterobacteriaceae:	< 1 x 10 <sup>4</sup> /g
Escherichia-Coli (E-Coli):	< 1 x 10 <sup>1</sup> /g
Pseudomonaden:	< 1 x 10 <sup>6</sup> /g
Salmonella:	nn** in 25g
Listeria monocytogenes.:	< 1 x 10 <sup>2</sup> /g

KbE: Koloniebildende Einheit  
n.n: nicht nachweisbar

## **8. Gentechnik:**

In dem Produkt werden keine genetisch veränderten Organismen und damit auch keine genetisch veränderten Zutaten verwendet. Alle eingesetzten Zutaten entsprechen den herkömmlichen Lebensmitteln bzw. Zusatzstoffen sowie der zurzeit gültigen Rechtslage, insbesondere der Novel-Food-Verordnung mit allen Folgeverordnungen.

## **9. Behandlung:**

Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ultravioletten, ionisierten oder ähnlichen Strahlen unterzogen.

## **10. Rechtliche und sonstige Anforderungen:**

Das Produkt wird gemäß dieser Spezifikation und entsprechend den in Deutschland und der Europäischen Union geltenden gesetzlichen Anforderungen geliefert.  
Das obige Produkt ist konform mit den EG-Verordnungen 1441/2007, 1881/2006, 1935/2004, 2073/2005.

## **11. Unterschriftenleiste:**

Qualitätsmanager	Einkauf	Lieferant
Datum:	Datum:	Datum: 22-07-2015
		Andreas Simonsen GmbH