

# ARTIKEL - DATENBLATT



**RARI Food International GmbH**  
Hovestr. 72, D-20539 Hamburg

Version Nr.	1		
Angelegt am:	12.12.2014	durch:	Loboda
Geändert am:	26.02.2018	durch:	Grzegowski
Freigegeben am:	20.10.2015	durch:	Neuerburg
Gedruckt am	01.03.2016	durch:	Loboda

<b>Artikel Nummer</b> 60116 GTIN 4045395621160	Black Tiger Gambas 16/20 mit Kopf mit Schale kontaktgefroren
<b>Produkt Bezeichnung</b>	

<b>Produkt Name</b>	Riesengarnelen
---------------------	----------------

<b>Lateinische Bezeichnung der Spezie</b>	<i>Penaeus monodon</i>
---	------------------------

<b>Marke</b>				

<b>Zertifizierung</b>	<b>MSC</b>	<b>ASC</b>	<b>BIO</b>	<b>QS</b>	<b>GIG.A.P.</b>	<b>Ohne</b>

<b>Zertifikat Nummer</b>	
--------------------------	--

## PRODUKTION

<b>Produzent</b>	
------------------	--

<b>Zertifizierung</b>	<b>IFS</b>	<b>BRC</b>	<b>ISO 9001</b>	<b>ISO22000</b>	<b>ISO 14000</b>	<b>GlobalG.A.P.</b>

<b>Zertifikat Nummer</b>	
--------------------------	--

<b>Ursprungsland</b>	Indien, Vietnam, Bandgladesch
----------------------	-------------------------------

<b>Produktionsstätte</b>	
--------------------------	--

<b>Gewässer</b>	aus Aquakultur
-----------------	----------------

<b>Tierart</b>	Krebstiere
----------------	------------

<b>EU-Zulassungsnummer (VO (EG) Nr. 853/2004):</b>	
--	--



Kennzeichnungs-  
pflichtige Zusatzstoffe  
gemäß VO (EG)  
1333/2008 (ab 6/13) (auch  
zur Behandlung der  
Rohware):

Phosphat	Ja	
Citrate	Ja	
MTR 79	Ja	
Andere Zutaten		

Nein	
Nein	
Nein	

Beschreibung der Behandlungsart und -dauer [min] der Rohware mit den o.g. Zusatzstoffen:

Besondere Kennzeichnung nötig (z. B. Warnhinweis bei Buttermakrele gemäß VO (EG) Nr. 853/2004):

**Ionisierende Strahlung:**

Das Produkt oder seine Zutaten werden mit ionisierenden Strahlen behandelt

Ja		Nein	x
----	--	------	---

**Nanotechnologie:**

Bei der Herstellung, Behandlung, be- und Verarbeitung des Erzeugnisses und seiner Verpackung wird Nanotechnologie angewandt.

Ja		Nein	x
----	--	------	---

Metalldetektor  
Röntengerät  
Sieb  
andere

x
x

Produktionsstufe:  
(Rohware, Endprodukt etc.)

**Bemerkung**

**Sensorik**

Aussehen	ca. 12cm lange ungeschälte, rohe Garnelen mit Kopf, Fleisch: weiß-blaugrünlich, mit
Geschmack	
Geruch	arttypisch, ohne Abweichungen
Konsistenz	fest-elastisch

**Fertigungsgrad**

Roh	roh
Vorgegart	
Durchgegart	

Verzehrfertig

Allergene	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide u.- Erzeugnisse:		x	
Krebstiere und Krebstier Erzeugnisse:	x		
Eier und Eier Erzeugnisse:		x	
Fisch und Fisch Erzeugnisse:		x	
Erdnüsse und Erdnuss Erzeugnisse:		x	
Soja und Erzeugnisse:		x	
Milch und Milch Erzeugnisse inkl. Lactose:		x	
Schalenfrüchte und Erzeugnisse:		x	
Sellerie und Sellerie Erzeugnisse:		x	
Senf und Senf Erzeugnisse:		x	
Sesamsamen und Sesam Erzeugnisse:		x	
Lupinen und Lupinen Erzeugnisse:		x	
Weichtiere Erzeugnisse:		x	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mq/kg:		x	

### ALBA - Liste

LEDA Code	GS1 Code	Allergene	Rezept mit (M)	Rezept ohne (Z)	Kann enthalten (und Rezept ohne (K)	Un- bekannt (O)
		<b>Rechtliche Allergene</b>				
1.1	UW	Weizen				
1.2	NR	Roggen				
1.3	GB	Gerste				
1.4	GO	Hafer				
1.5	GS	Dinkel				
1.6	GK	Kamut				
1	AW	<i>Gluten</i>				
2.0	AC	Krebstiere	x			
3.0	AE	Ei				
4.0	AF	Fische				
5.0	AP	Erdnüsse				
6.0	AY	Soja				
7.0	AM	Milch				
8.1	SA	Mandeln				
8.2	SH	Haselnüsse				
8.3	SW	Walnüsse				
8.4	SC	Cashewnüsse				
8.5	SP	Pekannüsse				
8.6	SR	Paranüsse				
8.7	ST	Pistazien				
8.8	SM	Macadamianüsse / Queenslandnüsse				
8	An	<i>Nüsse (Schalenfrüchte)</i>				
9.0	BC	Sellerie				
10.0	BM	Senf				
11.0	AS	Sesamsamen				
		Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228)				
12.0	AU	Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2				
13.0	NL	Lupinen				
14.0	UM	Weichtiere				
		<b>Zusätzliche Allergene</b>				

20.0	ML	Laktose					
21.0	NC	Kakao					
22.0	MG	Glutamat (E620-E625)					
23.0	MK	Huhn					
24.0	NK	Koriander					
25.0	NM	Mais					
26.0	NP	Hülsenfrüchte					
27.0	MC	Rindfleisch					
28.0	MP	Schweinefleisch					
29.0	NW	Karotten					

### Kennzeichnungspflichtige GVOs

Der Artikel ist frei von Kennzeichnungspflichtigen GVO's entsprechend der EU-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.

Wir bestätigen den o. a. Punkt nicht

Zutreffendes bitte ankreuzen

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM werden eingehalten.

([http://www.dghm.org/linkerbereich/mitgliedschaftueberdiedghm/ueber-die-dghm/m\\_325](http://www.dghm.org/linkerbereich/mitgliedschaftueberdiedghm/ueber-die-dghm/m_325))

Ja

Nein

Bitte reichen Sie Ihre Richt- und Warnwerte ein.

	Richtwerte KbE/g	Grenzwert KbE/g
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	1,0x10 <sup>5</sup>	
Coliforme Keime:		
Hefen:		
Schimmel:		
E. Coli:	1,0x10 <sup>1</sup>	1,0x10 <sup>2</sup>
Staphylokokken	1,0x10 <sup>2</sup>	1,0x10 <sup>3</sup>
Enterobacteriaceae:	1,0x10 <sup>3</sup>	1,0x10 <sup>4</sup>
Salmonellen		n.n./25g
Listerien		1,0x10 <sup>2</sup>
Pseudomonaten		
pH-Wert		
AW-Wert		

## NÄHRWERTE - ANLEITUNGEN - REZEPTE

Durchschnittliche Nährwerte per 100g

<b>Brennwert</b>	368 kJ
	87 kcal
<b>Fett</b>	1,4 g
davon ges. Fettsäuren	0,3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	0 g
davon Zucker	g
<b>Eiweiß</b>	18,6 g
<b>Salz</b>	0,4 g

\*Nährwerte beziehen sich auf aufgetaute Artikel

**Ausschließlich für Eigenmarken - Artikel: Vereinbarung zum Nachweis der Tierart**

Bei einer Artikelneuanstellung oder Lieferantenwechsel hat der Lieferant einen aktuellen Tierartentest zum Nachweis der deklarierten Spezies zu übermitteln. Dieser Test ist unaufgefordert alle 2 Jahre zu wiederholen. Das Ergebnis ist an RARI / LENK zu übermitteln.

Stellt der Lieferant diese Informationen nicht zur Verfügung behält sich RARI / LENK vor die Bestandsware des Artikels zu prüfen. Die Untersuchungskosten werden in diesem Fall dem Lieferanten in Rechnung gestellt, inkl. eventuell vorhandener weiterer Kosten.

Bei einem von der vorliegenden Spezifikation abweichenden Befund wird der oben genannte Stichprobenumfang durch RARI / LENK erhöht

Untersuchungsbefund liegt der Spezifikation bei:	Ja		Nein	
--	----	--	------	--

Auftau-anleitung

Entnehmen Sie die gewünschte Anzahl vom Produkt aus dem Beutel und legen Sie dieses über Nacht in den Kühlschrank. Zum Schnell-Auftauen legen Sie die Filets in einem Beutel für ca. 20 Minuten in Wasser mit Raumtemperatur

Rezept

Unsere Rezeptideen im Internet:  
 Kommen Sie auf unsere Internetseite und lassen Sie sich von unseren rezeptideen inspirieren.  
  
[www.rari.de](http://www.rari.de) [www.topsea.de](http://www.topsea.de)

**PRIMÄR - VERPACKUNG (VE)**  
**Einhaltung der Bestimmungen der VO (EG) 10/2011**

Verpackung	Beutel	Falt-Schachtel	Karton	Bulk	andere
		<b>X</b>	<b>X</b>		
Number of colours					

Folienaufbau	PA/PE	OPA/PP	PETP/PE/E VOH/PE	A-PET/PE	PS/EVOH/ PE	PP/EVO/PP

Reiterkarte						
-------------	--	--	--	--	--	--

Verpackung	Tara Gewicht in g/je Verpackung	Wandstärke µm

Reiterkarte	Gewicht in g / je Reiter	Stärke µm

Abfüllgewicht in Gramm	Glasuren in %	Abtrofgewicht in Gramm
1000	20%	800

Stück je Verpackung:	16 bis 20
----------------------	-----------

Maße Verpackung in mm	Höhe	Länge	Breite

**Etikett entspricht den Vorgaben der Lebensmittel-Informationsverordnung  
 EU-Vo. Nr. 1169/2011**

Ja	x		Nein	
----	---	--	------	--

## SEKUNDÄR VERPACKUNG (UMKARTON (COLIS))

Bedruckter Umkarton?

Farben Anzahl

Maße Umkarton in mm	Höhe	Länge	Breite

Karton	Tara Gewicht in g / je Karton	Wandstärke µm / Welle

Anzahl Verpackungen im Umkarton (Colis)	10
---	----

EURO - Palette		HI - Palette		Industrie Palette	
----------------	--	--------------	--	-------------------	--

Palettenmaß gepackt	Ja	Nein
---------------------	----	------

Anzahl Colis / Lage	
---------------------	--

Anzahl Colis / Palette	
------------------------	--

Paletten Höhe in cm (inkl. Holz 15 cm)

Paletten Maße (B x T) in cm

Verpackung (Primär) EAN	<b>4045395621160</b>
Umkarton (Sekundär) EAN	<b>4045395601162</b>
Paletten EAN	

Die Informationen stammen von unseren Lieferanten bzw. den Herstellern der Artikel.  
Bei Abweichungen, z.B. wegen Rezepturänderungen oder Wechsel des Lieferanten,  
gilt das Etikett auf der Ware.