ARTIKEL - DATENBLATT

Version Nr.	1		
Angelegt am:	15.09.2015	durch:	Loboda
Geändert am:	18.04.2016	durch:	Loboda
Freigegeben am:	18.04.2016	durch:	Neuerburg
Gedruckt am:	20.04.2016	durch:	Loboda

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

Artikel Nummer 65500 GTIN 4037198901815	Tropenzungenfilet 80-120g tiefgefroren
Produkt Bezeichnung	

Produkt Name	Tropenzungenfilet

Lateinische Bezeichnung der Spezie	*cynoglossus senegalensis*

Marke	**LASCHORI**	**TOPSEA**	

Zertifizierung	**MSC**	**ASC**	**BIO**	**QS**	**GlG.A.P.**	**Ohne**

Zertifikat Nummer	

PRODUKTION

Produzent	

Zertifizierung	**IFS**	**BRC**	**ISO 9001**	**ISO22000**	**ISO 14000**	**GlobalG.A.P.**

Zertifikat Nummer		

Ursprungsland	Gambia, Senegal

Produktionsstätte	

Gewässer	Mittlerer Ostatlantik FAO 34/ Südostatlantik FAO 47

Tierart	

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

PRODUKTANGABEN

Verkehrsbezeichnung	Tropenzungenfilet

Stückgröße	80-120g

Glasur %	netto

Zolltarif Nummer / TARIC	0303398590				
Zollsatz Präferenz in %	**mit**	15%		**ohne**	
Intrastat. -Nummer					

Produktionsmethode:

Seefisch ("gefangen in")	x	Fisch aus Seen, Flüssen, oder Bächen ("aus Binnenfischerei")		Fisch aus Zuchtanlagen ("aus Aquakultur")	

Nähere Beschreibung (z.Bsp. Grundschleppnetz, pelagisches Schlepp-netz, Langleine, Treibnetz, Baumkurre):	**Stellnetz, Schleppnetz und Drehwaden**

Mindest-haltbarkeit	**Kühlschrank: 1 Tag / *-Fach: 2-Tage / **-Fach: 14 Tage / *** siehe MHD**

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate nach Produktion

Garantierte Restlaufzeit	siehe MHD

Transport-/Lagerbedingungen	bei mindestens -18°C

Tracking Code (Los-,Art.-,Teich- u.Prod.Datum)	

Google Maps Area Koordinaten	

Chargen- / Loskennzeichung (Format):	

Zutatenliste	ALBA Code	E- Nummer	% Anteil
Tropenzungenfilet			100

Kennzeichnungs-pflichtige Zusatzstoffe gemäß VO (EG) 1333/2008 (ab 6/13) (auch zur Behandlung der Rohware):					
	Phosphat	Ja		Nein	
	Citrate	Ja		Nein	
	MTR 79	Ja		Nein	
	Andere Zutaten				

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		Produktionsstufe: (Rohware, Endprodukt etc.)	
Röngtengerät			
Sieb			Endprodukt
andere			

Bemerkung

Sensorik

Aussehen	weiß-rosa farbenes, längliches Fischfilet
Geschmack	
Geruch	arttypisch, ohne Abweichungen
Konsistenz	feines, festes Fleisch

Fertigungsgrad

Roh	x	Verzehrfertig	
Vorgegart			
Durchgegart			

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	Allergen		Rezept mit (M)	Rezept ohne (Z)	Kann ent-halten (und Rezept ohne (K)	Un- bekannt (O)
		Rechtliche Allergene					
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	*Gluten*					
2.0	AC	Krebstriere					
3.0	AE	Ei					
4.0	AF	Fische		x			
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	*Nüsse (Schalenfrüchte)*					
9.0	BC	Sellerie					
10.0	BM	Senf					
11.0	AS	Sesamsamen					
12.0	AU	Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2					
13.0	NL	Lupinen					
14.0	UM	Weichtiere					

		Zusätzliche Allergene					
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 entsprech-end 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)

Ja		Nein	

Bitte reichen Sie Ihre Richt- und Warnwerte ein.

	Richtwerte KbE/g	Grenzwert KbE/g
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	5,0x10^5	
Coliforme Keime:		
Hefen:		
Schimmel:		
E. Coli:	1,0x10^1	1,0x10^2
Staphylokokken		
Enterobacteriaceae:	1,0x10^4	1,0x10^5
Salmonellen		n.n./25g
Listerien		1,0x10^2
Pseudomaten	1,0x10^6	
pH-Wert		
AW-Wert		

NÄHRWERTE - ANLEITUNGEN - REZEPTE

Durchschnittliche Nährwerte per 100g

Brennwert	326	kJ
	77	kcal
Fett	0,4	g
davon ges. Fettsäuren	0,2	g
Kohlenhydrate	0,5	g
davon Zucker	0	g
Eiweiß	17,8	g
Salz	0,33	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. 30

	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 www.topsea.de**

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

Verpackung	Beutel	Falt-Schachtel	Karton	Bulk	andere
		x			
Number of colours					

Folienaufbau	PA/PE	OPA/PP	PETP/PE/EVOH/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	Glasur in %	Abtrofgewicht in Gramm
2000	netto	2000

Stück je Verpackung:	ca. 16 bis 22

Maße Verpackung in mm	Höhe	Länge	Breite

Etikett entspricht den Vorgaben der Lebenmittel-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)	6

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	4045395675002
Umkarton (Sekundär) EAN	4045395655004
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.

PACKSHOT