

H.-J. Fiedler Meeresdelikatessen GmbH  
An der Packhalle IV Nr. 34  
27572 Bremerhaven

Datum: 17.11.2022

## SPEZIFIKATION

**Artikelnummer:**  
**00228**

**Produktbezeichnung:**  
**Schwarzer Heilbutt, kaltgeräuchert**

### 1. Allgemein

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Schwarzer Heilbutt, kaltgeräuchert	
<b>Produktbeschreibung</b>	Schwarzer Heilbutt, kaltgeräuchert, geschnitten	
<b>Lateinische Bezeichnung und Fanggebiet/Fanggerätekategorie</b>	Reinhardtius hippoglossoides, gefangen im Nordostatlantik (Norwegische See) mit Langleinen	
<b>Verpackung</b>	vakuum	
<b>Lagerungs- und Transportbedingungen</b>	+2 bis +7°C	-18°C
<b>Haltbarkeit unter obigen Bedingungen</b>	8Tage	360 Tage
<b>EAN / GTIN</b>	4260176073642	

### 2. Allergenkenzeichnung / Zutaten / GVO

<b>Zutatenliste:</b>	SCHWARZER HEILBUTT 98%, Salz, Rauch	
<b>Allergenkenzeichnung</b>	<b>Ja, enthalten</b>	<b>Nein, nicht enthalten</b>
Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse		<b>X</b>
Krebstiere und –erzeugnisse		<b>X</b>
Eier und Eierzeugnisse		<b>X</b>
Fisch und –erzeugnisse	<b>X</b>	
Erdnüsse und –erzeugnisse		<b>X</b>
Soja und –erzeugnisse		<b>X</b>
Milch und –erzeugnisse		<b>X</b>
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und –erzeugnisse		<b>X</b>
Sellerie und –erzeugnisse		<b>X</b>
Senf und Senferzeugnisse		<b>X</b>
Sesamsamen und –erzeugnisse		<b>X</b>
Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben)		<b>X</b>
Lupine und Lupinerzeugnisse		<b>X</b>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		<b>x</b>

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.

Erstellt: 01.03.2022 R. Mischke (QM)	geprüft / freigegeben: 01.03.2022 F. Fiedler
Verteiler des Formblattes:	QM-Handbuch

### 3. Nährwerte (bezogen auf 100 g)

<b>Energie (kJ)</b>	778
<b>Energie (kcal)</b>	186
<b>Fett (g)</b>	14,6
- davon gesättigte Fettsäuren (g)	2,2
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	0
- davon Zucker (g)	0
<b>Eiweißgehalt (g)</b>	14,0
<b>Salz (g)</b>	1,7

(Bei den angegebenen Werten handelt es sich um ca.-Werte, die nicht bei jeder Lieferung eingehalten werden können, da es sich um ein Naturprodukt handelt.)

### 4. Sensorische Merkmale

<b>Farbe, Aussehen</b>	Helles Fischfleisch
<b>Geruch</b>	Typisch aromatisch
<b>Geschmack</b>	Typisch aromatisch, mild salzig
<b>Konsistenz</b>	Festes, saftiges Fischfleisch

### 5. Mikrobiologische Parameter

Mikrobiologische Richtwerte	Parameter	Grenzwert (KBE/g)
	Gesamtkeimzahl	< 1x10 <sup>6</sup>
	Enterobacteriaceen	< 1x10 <sup>4</sup>
	E. Coli	<10
	Koagulase-positive Staphylokokken	<100
	Salmonellen	n.n. in 25g
	Listeria monocytogenes	<100

### 6. Rechtliche Anforderungen

<b>Rechtliche Anforderungen</b>	Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und seinen einschlägigen Regelungen, sowie den gültigen EU-Rechtsvorschriften.  Für die Verpackungsmaterialien liegt eine Konformitätserklärung / Unbedenklichkeitserklärung vor.
---------------------------------	---

Dieses Formblatt ist auf elektronischem Wege erstellt und daher auch ohne Unterschriften gültig.

Die Angaben beruhen auf unserem derzeitigen 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.

Erstellt: 01.03.2022 R. Mischke (QM)	geprüft / freigegeben: 01.03.2022 F. Fiedler
Verteiler des Formblattes:	QM-Handbuch