

Stand 03/17 Revision 01 H Seite 1 von 5	Formblatt 4-2 Produktspezifikation product specification	
--	---	---

Produkt/ Product:	Keta Lachs Caviar , frisch salmon roe, fresh
Artikelnummer/ item number	50250
Lieferant/ Supplier:	Altonaer Kaviar Import Haus Gustav Rüscher GmbH & CO. KG
Adresse/ adress:	Schmarjestraße 44, 22767 Hamburg
EG – Zulassungsnummer/ EC registration number:	DE-HH-EFB-009EG

Foto des Produktes/ Picture:

Produktbeschreibung/ product description:	Allgemeine Produktbeschreibung/ General product description: mild gesalzener Lachsrogen, frisch slight salty salmon roe, fresh
	Herkunft und Lateinische Bezeichnung/ Country of origin and Latin name: Gefangen im Nordostpazifik (USA), FAO 67 Oncorhynchus Keta Caught in the Northeast Pacific (USA), FAO 67 Oncorhynchus Keta
	Sensorische Beschreibung/ Sensory description:
	Aussehen/ Appearance: orangenes ca. 5 mm großes Korn / orange, about 5 mm sized grain
	Geruch/ Odour: arteigen, feines Lachsaroma / characteristic salmon flavour
	Geschmack/ Taste: arteigen, leicht salziger Geschmack / characteristic, slightly salty taste
	Konsistenz/ Consistence: fest, zartschalig, feincremig / creamy, soft shelled
	Sonstiges / Other Ware unter Vakuum verschlossen/ Sealed under vacuum

Produktspezifikation
product specification



Zutaten (entsprechende der LMIV (EU) 1169/2011) / Ingredients (according Regulation (EC) 1169/2011):	Deklaration / Declaration: Lachsrogen (Oncorhynchus Keta), Salz / salmon roe (Oncorhynchus Keta), salt
	Verwendungszweck/ Use: Produkt, das kühl gelagert werden muss und nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verzehrt werden soll. Im Regelfall wird das Produkt ohne nachträgliche Erhitzung gegessen/ The product has to be stored cool and after opening, it has to be consumed within three days. Normally the product is eaten without supplementary heating.
	Besteht eine GVO-Kennzeichnungspflicht lt. EU VO 1829/2003 und EU VO 1830/2003? Does a GMO labeling requirement exist (according regulations EC No.1829/2003 and EC Nr. 1830/2003)? <input type="checkbox"/> ja, bei folgenden Zutaten/ yes, with the following ingredients: <input checked="" type="checkbox"/> nein/ no:
Allergenauskunft (gemäß LMIV VO (EU) 1169/2011 Anhang II)/ Allergenic (according Regulation (EC) 1169/2011 Annex II):	<input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse/
	<input type="checkbox"/> Cereals containing gluten and products
	<input type="checkbox"/> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse /
	<input type="checkbox"/> Crustaceans and products thereof
	<input type="checkbox"/> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse /
	<input type="checkbox"/> Eggs and products thereof
	<input checked="" type="checkbox"/> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Lachsrogen
	<input checked="" type="checkbox"/> Fish and products thereof / salmon roe
	<input type="checkbox"/> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse/
	<input type="checkbox"/> Peanuts and products thereof
	<input type="checkbox"/> Sojabohnen daraus gewonnene Erzeugnisse/
	<input type="checkbox"/> Soybeans and products thereof
	<input type="checkbox"/> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)/
	<input type="checkbox"/> Milk and products thereof (including lactose)
<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Nüsse) daraus gewonnene Erzeugnisse/	
<input type="checkbox"/> Nuts and products thereof	
<input type="checkbox"/> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse /	



Produktspezifikation
product specification

	<input type="checkbox"/> Celery and products thereof <input type="checkbox"/> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <input type="checkbox"/> Mustard and products thereof <input type="checkbox"/> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <input type="checkbox"/> Sesame seeds and products thereof <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, berechnet als SO ₂ / <input type="checkbox"/> Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 ml / litre calculated as total SO ₂ <input type="checkbox"/> Lupinen daraus gewonnene Erzeugnisse/ <input type="checkbox"/> Lupin and products thereof <input type="checkbox"/> Weichtiere daraus gewonnene Erzeugnisse/ <input type="checkbox"/> Molluscs and products thereof																		
Haltbarkeit/ Shelf life:	Empfohlene Lagertemperatur: Delivery temperature: +2 °C bis + 7 °C/ +2 °C to + 7 °C Haltbarkeit/ Shelf life: bei +2 °C bis +7 °C mindestens haltbar bis (3 Monate) / at +2 °C bis +7 °C best before end: (3 months)																		
Produktspezifische Merkmale/ Product-specific features:	Analytische Werte/ Analytic values: pH-Wert/ pH value:6,0 – 6,3 Salzgehalt/ Salt content: 3,0 – 4,0% Konservierungsstoffe/ Preservatives: <ul style="list-style-type: none"> • Benzoessäure/ Benzoic acid: • Sorbinsäure/ Sorbic acid: Mikrobiologische Merkmale/ Bacteriological values: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>M</th> <th>Einheit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gesamtkeimzahl/ Aerobe total count</td> <td><100.000</td> <td>KbE/g/ cfu/ g</td> </tr> <tr> <td>E. coli/</td> <td><10</td> <td>KbE/g/ cfu/ g</td> </tr> <tr> <td>Sulfitreduzierende Clostridien/ Sulphite reducing clostridium:</td> <td><10</td> <td>KbE/g/ cfu/ g</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze/ Mould</td> <td><10</td> <td>KbE/g/ cfu/ g</td> </tr> <tr> <td>Hefen/ Yeast</td> <td><10</td> <td>KbE/g/ cfu/ g</td> </tr> </tbody> </table>		M	Einheit	Gesamtkeimzahl/ Aerobe total count	<100.000	KbE/g/ cfu/ g	E. coli/	<10	KbE/g/ cfu/ g	Sulfitreduzierende Clostridien/ Sulphite reducing clostridium:	<10	KbE/g/ cfu/ g	Schimmelpilze/ Mould	<10	KbE/g/ cfu/ g	Hefen/ Yeast	<10	KbE/g/ cfu/ g
	M	Einheit																	
Gesamtkeimzahl/ Aerobe total count	<100.000	KbE/g/ cfu/ g																	
E. coli/	<10	KbE/g/ cfu/ g																	
Sulfitreduzierende Clostridien/ Sulphite reducing clostridium:	<10	KbE/g/ cfu/ g																	
Schimmelpilze/ Mould	<10	KbE/g/ cfu/ g																	
Hefen/ Yeast	<10	KbE/g/ cfu/ g																	

Stand 03/17 Revision 01 H Seite 4 von 5	Formblatt 4-2 Produktspezifikation product specification	
---	---	---


	Salmonellen/ Salmonella	Abwesend in 25 g/ Negative in 25g
	Listeria monocytogenes/	Abwesend in 25 g/ Negative in 25g
Verpackung/packaging	Dosen mit Deckeln aus Weißblech mit PVC-Dichtung/ Tins with tinplate with PVC sealing	
Verpackungsgrößen/ EAN Packing Sizes/ EAN:	<input checked="" type="checkbox"/> 250g / EAN: 4103550000301	
	Nährwerte/ Nutrition information: Bezogen auf 100g des verzehrfertigen Lebensmittels/ Relating to 100g of suitable for consumption: <input type="checkbox"/> berechnet/ calculated: <input checked="" type="checkbox"/> analysiert/ analyzed: Energie (kJ/ kcal)/ Energie (kJ/ kcal): 1021 kJ/244 kcal Fett/ Fat: 13g davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates: 2,3g Kohlenhydrate/ Carbohydrate: 0,5g davon Zucker/ of which sugars: 0g Eiweiß/ Protein: 31,4g Salz/ Salt: 3,0g	


Erklärung:

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt keine der oben mit „Nein“ genannten allergenen Stoffen enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich allerdings trotz größter Sorgfalt auch seitens unserer Vorlieferanten nicht ganz ausschließen. Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten. Die Ware entspricht dem jeweils geltenden Deutschen Lebensmittelrecht und den mit dieser Ware verbundenen Sondervorschriften. Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

The information contained in this specification correspond to our current knowledge and have been compiled to the best of our knowledge. We acknowledge in particular that this product formulation conditionally contains none of the above up with "No " allergenic substances . An unavoidable , process-related cross-contamination can, however, despite all precautions, also on the part of our suppliers not eliminate them entirely. The specification is intended to represent an information about our products and is based on truthful information from our raw material suppliers.

The products meet the applicable German food law and related products of this special provisions. The legal requirements for food safety are respected.

Stand 03/17 Revision 01 H Seite 5 von 5	Formblatt 4-2 Produktspezifikation product specification	
---	---	---

Ort/ Datum/ Place/ Date:	Hamburg, 22.05.2023	Unterschrift/ Signatur:	
Firmenstempel/ Company stamp:	Altener Kaviar Import Haus Gustav Rüsck GmbH & Co. KG Postfach 500 107 22701 Hamburg Tel: 040/38 17 80 + 89 Fax: 040/38 79 73	Name (Bitte in Blockschrift ausfüllen)/ Name (Please use block letters):	Timo Weißner (QS)