

**Matjesfilets in Öl (30 / 33)
nach nordischer Art
Produktspezifikation Drews**

Codierung: 431002
Autor: Brigitte Borowski
Prüfer: Helmut Kolb
Genehmiger: Brigitte Borowski



Version: 5.0, Gültig ab: 13.03.2009

Geltungsbereich: Betriebslabor

Spezifikationen

Allgemeine Merkmale

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen EU-Bestimmungen, insbesondere der Bundesrepublik Deutschland und der darauf basierenden Richtlinien und Verordnungen.

Das Produkt wurde gemäß LM-Hygiene-VO verarbeitet und die Lebensmittelsicherheit ist in allen Punkten gewährleistet.

Das Endprodukt bzw. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.

GMO: Die Rohware incl. aller Zutaten einschließlich Zusatzstoffen und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte bezogen auf die jeweilige Zutat.

Produkt:	Feinkosterzeugnis zum sofortigen Verzehr bestimmt
Zutaten (auch technologisch nicht wirksame):	Hering (<i>Clupea harengus</i>), Rapsöl, Salz, Dextrose, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat (E621), Rote - Bete - Pulver (E162), Säuerungsmittel Citronensäure (E330).
Anlieferung:	Verpackungsart : PP - Schale, gesiegelt, Schnappdeckel Etikett mit Tagescodierung und MHD - Angabe, EAN -Code 4006495 310026
Restlaufzeit bei Auslieferung: (bei ungeöffneter Originalpackung)	mindestens 12 Tage
Transport- und Lagerung:	unter Einhaltung der Kühlkette bei +2 bis +7 °C
Füllmenge:	2500 g ; Fischeinwaage 2000 g (Filetgewicht 60 - 70 g)
Fremdkörper:	Frei von Fremdkörpern jeglicher Art

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe:	Sauber enthäutete Filets gleicher Sortierung, leicht rosa in der Farbe, fest im Fleisch, nicht zerfasert oder matschig, stabile Ware, essbare Gräten
Geruch:	Aromatisch, arteigen nach Matjes, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	Aromatisch, arteigen nach Matjes, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz/Textur:	Bissfeste, stabile Ware, nicht weich, nicht faserig

Nähr- und Brennwerte

Das Produkt enthält pro 100 g durchschnittlich:	
Brennwert kJ (kcal)	716 (171)
Eiweiß in g	16
Kohlenhydrate in g	0
Fett in g	12

Chemisch physikalische Kennzahlen

Kennzahlen	Min.	Max.	Dim.	Methode
PH - Wert	5.2	5.6	elektrometrisch	6000100
Salzgehalt	4.5	5.5	%	6900001
Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure)	0.2	0.6	%	§ 64 LFGB

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Max.	Dim.	Methode
Gesamtkeimzahl	< 100.000	KBE/g	7000008
Hefen	< 5.000	KBE/g	7000031
Schimmelpilze	< 500	KBE/g	7000031
Enterobacteriaceae	< 500	KBE/g	7000061
Lactobacillen	< 5.000	KBE/g	7000063
Koagulase positive Staphylokokken	< 100	KBE/g	ext. § 64 LFGB
E. Coli	< 10	KBE/g	ext. § 64 LFGB
Salmonellen	abwesend in 25 g		ext. § 64 LFGB
Listerien	abwesend in 1 g		ext. § 64 LFGB

Allergie-Informationen

Kennzeichnungspflichtige Allergene :	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Weizen	-
Krebstiere und Krebserzeugnisse	-
Eier und Eierzeugnisse	-
Fisch und Fischerzeugnisse	+
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
Soja und Sojaerzeugnisse	-
Milch und Milcherzeugnisse	-
Lactose	-
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
Senf und Senferzeugnisse	-
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	-
Lupine	-
Weichtiere (Mollusken) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-

Weitere Allergene gem äß ALBA-Liste:	
(09) Rindfleisch	-
(10) Schweinefleisch	-
(11) Hühnerfleisch	-
(14) Mais	-
(15) Kakao	-
(17) Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen etc.)	-
(24) Glutaminat	-
(31) Koriander	-
(34) Karotte	-
Hefe	-
Vanillin	-
**Umbelliferen	-
Zimt	-
*Azofarbstoffe	-

Legende :

* E102, E110, E122, E123, E124, E151

** Doldengewächse: Anis, Dill, Kümmel, Sellerie, Kerbel, Koriander, Kreuzkümmel, Myrrhe, Petersilie, Fenchel, Liebstöckl, Karotte, Engelwurz.

Vorhandene / nicht vorhandene Allergene

+ der Artikel enthält den genannten Stoff (als Zutat) oder kann den genannten Stoff enthalten (durch carry over)

- der Artikel enthält den genannten Stoff nicht (laut Rezeptur)

? es liegen nicht genügend Angaben vor, um eine Einteilung in + oder - vornehmen zu können, oder Artikel enthält nur Spuren

Sonstiges

Prüfmethoden

Prüfmethode	Beschreibung
6100310	Bestimmung der Gesamtsäure (titrimetrisches Verfahren)
6900002	Bestimmung der Viskosität (Rotationsviskosimeter, Haake VT02)
6900001	Bestimmung des Salzgehaltes (Titrimetrisches Verfahren, Titration mit AgNO ₃)
7000008	Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl (PC-Agar / 30 °C / 72 h / Gußplattenverfahren)
6000100	Bestimmung des pH Wertes
7000031	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen (YGC = Yeast-Glucose-Chloramphenicol-Agar / 25 °C / 72 h / Gußplattenverfahren)
7000061	Bestimmung von Enterobacteriaceae (VRBD-Agar / 30 °C / 24 h / Gußplattenverfahren)
7000060	Bestimmung von Coliformen Keimen und E. Coli (LMX-Bouillon / 37 °C / 48 h / Titerverfahren. Coliforme: Fluoreszenz, E. Coli; Indolbildung)
7000063	MRS - Bouillon
extern	Bestimmung von Listerien (§ 64 LFGB)
extern	Bestimmung von Salmonellen (§ 64 LFGB)