

" Smokie " ca. 26 Stück
Smokie Matjesfilets in pflanzlichem Öl
Produktspezifikation Drews



Codierung: 431222
Autor: Simone Zirjacks
Prüfer: Tina Sickinger
Genehmiger: Brigitte Borowski

Version: 8.0, Gültig ab: 28.04.2012

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. Das Produkt ist grundsätzlich für alle Verbrauchergruppen (auch Kinder, Schwangere, alte und kranke Menschen) zum direkten Verzehr geeignet. Ausnahmen hier von ergeben sich ggf. aus bestimmten auf dem Etikett deklarierten Zutaten (z.B. für Allergiker). |
| Zutaten (auch technologisch nicht wirksame): | Zutaten: Matjesfilets 80% (Hering (Clupea harengus, gefangen im Nordostatlantik FAO 27 mit Ringwadennetz), Speisesalz, Branntweinessig, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Glucono-delta-Lactoon, Rote-Bete-Saftkonzentrat, Aroma (mit Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat), Rauch), pflanzliches Öl, pflanzliches Eiweiß (Weizen (enthält Gluten), Soja), Kuhmilcheiweiß (enthält Lactose). |
| Anlieferung: | Verpackungsart : PP - Schale, EAN - Code 4006495 312228 Etikett mit MHD- Eindruck |
| 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, ca. 26 Stück |
| Fremdkörper: | Frei von Fremdkörpern jeglicher Art |

Sensorische Eigenschaften

| | |
|---------------------------|--|
| Aussehen/Farbe: | Rötliche Filets gleicher Größe, sauber getrimmt und gelegt, mit Öl bedeckt mit sauberem Spiegel. |
| Geruch: | Frisch, aromatisch, rein nach Matjes, feine Räuchernote, ohne Fremdgeruch. |
| Geschmack: | Frisch aromatisch, rein nach Matjes mit feiner Räuchernote, mild salzig, ohne Fremdgeschmack. |
| Konsistenz/Textur: | Pralles, elastisches Fischfleisch, nicht gerissen, nicht musig. |

Nähr- und Brennwerte

| | Das Produkt enthält pro 100 g durchschnittlich: | Methoden | 1 Portion (80g) enthält durchschnittlich | 1 Portion (80g) enthält durchschnittlich in % des Richtwertes für die Tageszufuhr, bezogen auf einer Ernährung von täglich 2000 kcal Quelle CIAA) |
|------------------------------------|---|------------------|--|---|
| Brennwert kJ (kcal) | 198 (193) | LFGB 06.00.4 | 154kcal | 8 |
| Eiweiß in g | 12 | LFGB 06.00.7 | 10 | 20 |
| Kohlenhydrate in g | 0,6 | rechnerisch | 0,5 | 0,2 |
| davon Zucker | 0,2 | LFGB 02.00.12 | 0,2 | 0,2 |
| Fett in g | 16 | LFGB 06.00.6 | 12 | 18 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 4 | Gaschromatograph | 4 | 18 |
| Ballaststoffe in g | 0,8 | LFGB 00.00.18 | 0,6 | 2 |
| Natrium in mg | 197 | LFGB 06.00.5 | 158 | 7 |

Chemisch physikalische Kennzahlen

| Kennzahlen | Min. | Max. | Dim. | Methode |
|-------------------|------|------|-----------------|-----------|
| PH - Wert | 5.0 | 5.5 | elektrometrisch | 6000100 |
| Salzgehalt | 5.0 | 6.0 | % | 6900001 |
| Histamine | | 100 | mg/kg | § 64 LFGB |

Mikrobiologische Kennzahlen

| Kennzahlen | Max. | Dim. | Methode |
|--|------------------|-------|----------------|
| Gesamtkeimzahl | < 10.000 | KBE/g | 7000008 |
| Hefen | < 5000 | KBE/g | 7000031 |
| Schimmelpilze | < 500 | KBE/g | 7000031 |
| Enterobacteriaceae | < 500 | KBE/g | 7000061 |
| Lactobacillen | <10.000 | 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

Alle Angaben beziehen sich auf die Informationen unserer Lieferanten. Eine Haftung für unrichtige Angaben unserer Lieferanten insbesondere in Bezug auf die Zusammensetzung der Zutaten, Allergene, GVO und Nährwerte, wird generell nicht übernommen.

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) |

Für die Prüfmethode, die in dieser Spezifikation nicht separat aufgeführt sind, gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden.
Ebenso in den Niederlanden und / oder Eu geltende, öffentliche, lebensmittelrechtlich anerkannte Analysemethoden.