

ARTIKEL - DATENBLATT



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

Version Nr.	2		
Angelegt am:	11.09.2014	durch:	Loboda
Geändert am:	15.03.2016	durch:	Loboda
Freigegeben a	16.03.2016	durch:	Neuerburg
Gedruckt am	26.07.2016	durch:	Wollschläger

Artikel Nummer 64022	Rotbarschfilet 180-220g, roh, ohne Haut, PBO, praktisch grätenfrei, glasiert, mit Trinkwasser, einzeln tiefgefroren
GTIN 4045395650221	
Produkt Bezeichnung	

Produkt Name	Rotbarschfilet
---------------------	----------------

Lateinische Bezeichnung der Spezie	<i>sebastes alutus</i>
---	------------------------

Marke	LASCHORI		

Zertifizierung	MSC	ASC	BIO	QS	GIG.A.P.	Ohne
						X

Zertifikat Nummer	
--------------------------	--

PRODUKTION

Produzent	
------------------	--

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

Zertifikat Nummer	
--------------------------	--

Ursprungsland	China
----------------------	-------

Produktionsstätte	
--------------------------	--

Gewässer	Nordostpazifik FAO 67 oder FAO 61
-----------------	-----------------------------------

Tierart	Rotbarsch
----------------	-----------

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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß VO (EG) 1333/2008 (ab 6/13) (auch zur Behandlung der Rohware):

Phosphat	Ja	<input checked="" type="checkbox"/>	Nein	<input type="checkbox"/>
Citrate	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>
MTR 79	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>
Andere Zutaten	<input type="text"/>			

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

Nanotechnologie:

Bei der Herstellung, Behandlung, be- und Verarbeitung des Erzeugnisses und seiner Verpackung wird Nanotechnologie angewandt.

Ja Nein

Metalldetektor	<input type="checkbox"/>	Produktionsstufe:	<input type="text"/>
Röntgenerät	<input type="checkbox"/>	(Rohware, Endprodukt etc.)	Endprodukt
Sieb	<input type="checkbox"/>		
andere	<input type="text"/>		

Bemerkung

Sensorik

Aussehen	hellbeigefarbenes Fischfilet, auf eine Seite, leichte rotbräunliche Musterung, ohne Haut
Geschmack	herzhaftes Aroma
Geruch	arttypisch, ohne Abweichungen
Konsistenz	fest

Fertigungsgrad

Roh	<input checked="" type="checkbox"/>	Verzehrfertig	<input type="checkbox"/>
Vorgegart	<input type="checkbox"/>		
Durchgegart	<input type="checkbox"/>		

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 enthalten (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	Krebstiere				
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 entsprechend 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
Pseudomonaden	1,0x10 ⁶	
pH-Wert		
AW-Wert		

NÄHRWERTE - ANLEITUNGEN - REZEPTE

Durchschnittliche Nährwerte per 100g

Brennwert	443 kJ
	105 kcal
Fett	3,6 g
davon ges. Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	18,2 g
Salz	0,2 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 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. 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

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	5000
------------------------	------

Glasur in %	20%
-------------	-----

Abtrofgewicht in Gramm	4000
------------------------	------

Stück je Verpackung:	ca. 18-20
----------------------	-----------

Maße Verpackung in mm	Höhe	Länge	Breite

Etikett entspricht den Vorgaben der Lebensmittel-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)	1
---	----------

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	4045395650221
Umkarton (Sekundär) EAN	
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.