

# ARTIKEL - DATENBLATT



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

Version Nr.	2	durch:	Schneevogt
Angelegt am:	29.05.2015	durch:	Loboda
Geändert am:	09.05.2016	durch:	Neuerburg
Freigegeben a	09.05.2016	durch:	Loboda
Gedruckt am	19.05.2016	durch:	Loboda

<b>Artikel Nummer</b> 60826	Calamares Romana paniert 40/60 , tiefgefroren
<b>GTIN</b> 4045395608260	
<b>Produkt Bezeichnung</b>	

<b>Produkt Name</b>	Tintenfisch
---------------------	-------------

<b>Lateinische Bezeichnung der Spezie</b>	<i>illex argentinus</i>
---	-------------------------

<b>Marke</b>	<b>LASCHORI</b>	<b>TOPSEA</b>	

<b>Zertifizierung</b>	<b>MSC</b>	<b>ASC</b>	<b>BIO</b>	<b>QS</b>	<b>GIG.A.P.</b>	<b>Ohne</b>

<b>Zertifikat Nummer</b>	
--------------------------	--

## PRODUKTION

<b>Produzent</b>	
------------------	--

<b>Zertifizierung</b>	<b>IFS</b>	<b>BRC</b>	<b>ISO 9001</b>	<b>ISO22000</b>	<b>ISO 14000</b>	<b>GlobalG.A.P.</b>

<b>Zertifikat Nummer</b>	
--------------------------	--

<b>Ursprungsland</b>	Spanien
----------------------	---------

<b>Produktionsstätte</b>	
--------------------------	--

<b>Gewässer</b>	Südwestatlantik FAO 41
-----------------	------------------------

<b>Tierart</b>	Kalmare
----------------	---------

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

## PRODUKTANGABEN

**Verkehrsbezeichnung** Tintenfisch

**Stückgröße** unter 10

**Glasur %**

**Zolltarif Nummer / TARIC** 0307419100  
**Zollsatz Präferenz in %** mit 2,50% ohne

**Intrastat.-Nummer**  
**Produktionsmethode:**

Seefisch ("gefangen in")	<b>X</b>	Fisch aus Seen, Flüssen, oder Bächen ("aus Binnenfischerei")		Fisch aus Zuchtanlagen ("aus Aquakultur")
--------------------------	----------	--	--	---

**Nähere Beschreibung (z.Bsp. Grundschieppnetz, pelagisches Schlepp-netz, Langleine, Treibnetz, Baumkurre):** **Schleppnetze, Haken und Langleinen**

**Mindesthaltbarkeit** Kühlschrank: 1 Tag / \*-Fach: 2-Tage / \*\*-Fach: 14 Tage / \*\*\* siehe MHD

**Mindesthaltbarkeit ab Produktion** 18 Monate nach Produktion

**Garantierte Restlaufzeit** siehe MHD

**Transport-/Lagerbedingungen** bei mindestens -18°C

**Tracking Code (Los-, Art-, Teich- u. Prod. Datum)**

**Google Maps Area Koordinaten**

**Chargen- / Loskennzeichnung (Format):**

Zutatenliste	ALBA Code	E- Nummer	% Anteil
Tintenfisch	UM		40
Weizenmehl	UW		
Wasser			
Maisstärke	NM		
Sonnenblumenöl			
Speisesalz			
Verdickungsmittel: Guarkernmehl		E412	
natürliches Zitronenaroma			
Maismehl			
Weizengluten	UW		
Hefe			
Komplexbildner: Diphosphate		E450	
Backtreibmittel: Natriumcarbonate		E500	
Knoblauch			
Glukosesirup			
Stabilisator: Methylcellulose		E461	
Säureregulator: Citronensäure		E330	
Stabilisator: Polyphosphate		E452	
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure		E300	
Farbstoff: Riboflavin		E101	

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

Phosphat	Ja	X	Nein	
Citrate	Ja	X	Nein	
MTR 79	Ja		Nein	X
Andere Zutaten				

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	X	Produktionsstufe: (Rohware, Endprodukt etc.) Rohware
Röntgenerät		
Sieb		
andere		

**Bemerkung**  
 In der Fritteuse: Die gefrorenen Tintenfischringe ungefähr 4-5 Minuten in 180°C-185°C heissem Öl frittieren, bis sie goldgelb sind . Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten garen.

**Sensorik**

Aussehen	Tintenfisch paniert
Geschmack	
Geruch	arttypisch, ohne Abweichung
Konsistenz	fest-elastisch

**Fertigungsgrad**

Roh	X	Verzehrfertig
Vorgegart		
Durchgegart		

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)
		<b>Rechtliche Allergene</b>				
1.1	UW	Weizen	x			
1.2	NR	Roggen				
1.3	GB	Gerste				
1.4	GO	Hafer				
1.5	GS	Dinkel				
1.6	GK	Kamut				
1	AW	Gluten	x			
2.0	AC	Krebstiere				
3.0	AE	Ei				
4.0	AF	Fische				
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	Macadamanüsse / 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	x			
		<b>Zusätzliche Allergene</b>				
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	x			
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](http://www.dghm.org/linkerbereich/mitgliedschaftueberdiedghm/ueber-die-dghm/m_325))

Ja

Nein

Bitte reichen Sie Ihre Richt- und Warnwerte ein.

**Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:**

**Coliforme Keime:**

**Hefen:**

**Schimmel:**

**E. Coli:**

**Staphylokokken**

**Enterobacteriaceae:**

**Salmonellen**

**Listerien**

**Pseudomonas**

**pH-Wert**

**AW-Wert**

**Richtwerte KBE/g**

**Grenzwert KBE/g**

100

n.n./25g

## NÄHRWERTE - ANLEITUNGEN - REZEPTE

Durchschnittliche Nährwerte per 100g

**Brennwert**

810 kJ

194 kcal

**Fett**

9,59 g

davon ges. Fettsäuren

1,246 g

**Kohlenhydrate**

20,1 g

davon Zucker

1,56 g

**Eiweiß**

6,3 g

**Salz**

1,41 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 / LENK 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](http://www.rari.de)

[www.topsea.de](http://www.topsea.de)

**PRIMÄR - VERPACKUNG (VE)**  
**Einhaltung der Bestimmungen der VO (EG) 10/2011**

Verpackung	Beutel	Falt-Schachtel	Karton	Bulk	andere
	<b>X</b>				
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	Glasur in %	Abtrofgewicht in Gramm
2000		

Stück je Verpackung:	unter 10
----------------------	----------

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)	<b>4</b>
---	----------

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	<b>4045395628268</b>
Umkarton (Sekundär) EAN	<b>4045395608260</b>
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.