

# ARTIKEL - DATENBLATT



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

Version Nr.	1	durch:	Loboda
Angelegt am:	15.09.2015	durch:	Grzegowski
Geändert am:	26.02.2018	durch:	Neuerburg
Freigegeben am:	20.10.2015	durch:	Loboda
Gedruckt am:	09.12.2015	durch:	Loboda

<b>Artikel Nummer</b> 65826 GTIN 4045395658265	Räucherforellenfilet o.Haut 1x 500g Tray (7-9 Einzelfilets) tiefgefroren
<b>Produkt Bezeichnung</b>	

<b>Produkt Name</b>	Forellenfilet geräuchert
---------------------	--------------------------

<b>Lateinische Bezeichnung der Spezie</b>	<i>Oncorhynchus mykiss</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>	Türkei
----------------------	--------

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

<b>Gewässer</b>	aus Aquakultur
-----------------	----------------

<b>Tierart</b>	Forelle
----------------	---------

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



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

Phosphat	Ja		Nein	X
Citrate	Ja		Nein	X
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	X
----	--	------	---

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

Ja		Nein	X
----	--	------	---

Metalldetektor		Produktionsstufe: (Rohware, Endprodukt etc.)	Endprodukt
Röntengerät			
Sieb			
andere			

**Bemerkung**

**Sensorik**

Aussehen	ohne Haut, buchenholzbraun leicht rötliche Räucherfilets, einzeln gefroren
Geschmack	milde Räuchernote
Geruch	arttypisch, rauchig, ohne Abweichungen
Konsistenz	zart, jedoch nicht weich

**Fertigungsgrad**

Roh		Verzehrfertig	X
Vorgegart			
Durchgegart	X		

Allergene	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide u.- Erzeugnisse:		X	
Krebstiere und Krebstier Erzeugnisse:		X	
Eier und Eier Erzeugnisse:		X	
Fisch und Fischerzeugnisse	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				
1.2	NR	Roggen				
1.3	GB	Gerste				
1.4	GO	Hafer				
1.5	GS	Dinkel				
1.6	GK	Kamut				
1	AW	<i>Gluten</i>				
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	Macadamanüsse / Queenslandnüsse				
8	An	<i>Nüsse (Schalenfrüchte)</i>				
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				
		<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				
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.

	Richtwerte KbE/g	Grenzwert KbE/g
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	5,0x10 <sup>5</sup>	
Coliforme Keime:		
Hefen:		
Schimmel:		
E. Coli:	1,0x10 <sup>1</sup>	1,0x10 <sup>2</sup>
Hefen:		
Enterobacteriaceae:	1,0x10 <sup>4</sup>	1,0x10 <sup>5</sup>
Salmonellen		n.n./25g
Listerien		1,0x10 <sup>2</sup>
Pseudomonas	1,0x10 <sup>6</sup>	
pH-Wert		
AW-Wert		

### NÄHRWERTE - ANLEITUNGEN - REZEPTE

Durchschnittliche Nährwerte per 100g

Brennwert	559 kJ
	133 kcal
Fett	4,6 g
davon ges. Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	23 g
Salz	2,8 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
					vacuiert auf Tray
Number of colours					

Folienaufbau	PA/PE	OPA/PP	PETP/PE/E VOH/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
500

Glasuren in % netto
netto

Abtrofgewicht in Gramm
500

Stück je Verpackung:	10 Trays
----------------------	----------

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)	10
---	----

EURO - Palette		HI - Palette		Industrie Palette	
----------------	--	-----------------	--	----------------------	--

Palettenmaß gepackt	Ja	Nein
---------------------	----	------

Anzahl Colis / Lage	9
---------------------	---

Anzahl Colis / Palette	99
------------------------	----

Paletten Höhe in cm (inkl. Holz 15 cm)

Paletten Maße (B x T) in cm

Verpackung (Primär) EAN	<b>4045395678263</b>
Umkarton (Sekundär) EAN	<b>4045395658265</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.