

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

Artikelnr.60700 Cocktail Shrimps blanchiert, geschält IQF 80/120 , tiefgefroren

RARIVers.1.5, Druckdatum: 23.02.23

Artikel: **Cocktail Shrimps blanchiert, geschält IQF 80/120 , tiefgefroren**

Nummer:	60700	GTIN:	4045395627001
Lat. Bezeichnung:	Solenocerus crassicornis		
Herkunftsland:		Ursprungsland:	
Einheit:	VE	MwSt %:	7
Laschori:	Nein	Bio:	Nein
Aquakultur:	Nein		
Zollpos.:	03061799		
Bezeichnung des Lebensmittel	Cocktail Shrimps blanchiert, mit zugesetztem Trinkwasser, roh, geschält, tiefgefroren, glasiert, IQF 80/120		
Lateiner	Solenocera crassicornis, Parapenaeopsis stylifera, Metapenaeus affinis		
Produktstandard	blanchiert, geschält, tiefgefroren		
Einzelstückgrösse: lbs/kg/g	80/120		
Glasuranteil in Prozent	20%		
Marke / Brand	Neutral		
Zutaten	Garnelen (KREBSTIER) (80%), Wasser, Antioxidationsmittel: E223 (SULFIT), Stabilisatoren: E450, E451, E452, Farbstoff: E160c		
Zusatzstoffe	NatriumdiSULFIT E223, Diphosphat E450, Triphosphat E451, Polyphosphat E452, Caspsanthin / Capsorubin E160c		
Gute Hygienepraxis	Fisch /Seafood- Produkte roh nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Tropfsaftsorgfältig entsorgen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nur durchgegart verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!		
Zubereitungshinweis	Im Ofen: Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze in einem Ofen, Braten in Fett unter gleichmäßiger Hitze, Dampfgaren: Garen im versiegelten Gefäß, das kein Entweichen von Dampf oder Flüssigkeiten unterhalb eines voreingestellten Druckpunktes zulässt, Grillen unter gleichmäßiger Hitze. Eine Kerntemperatur von 72°Celsius sollte bei allen Erhitzungsprozessen beachtet werden.		
gefangen in	Östlicher Indischer Ozean (FAO 57)		
Fanggerätekategorie	Pelagische Schleppnetze		
Nettofüllmenge	800g		
Lagertemperatur	mindestens -18° Celsius		
MHD Auszeichnung ab Produktion	720 Tage nach Produktion		
Restlaufzeit	180 Tage		

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

Artikelnr.60700 Cocktail Shrimps blanchiert, geschält IQF 80/120 , tiefgefroren

RARIVers.1.5, Druckdatum: 23.02.23

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	Durchschnittliche Nährwertangaben je100g
Brennwert in Kcal:	48 Kcal
Brennwert in kJ:	205 kJ
Fett:	0,8g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,4g
Kohlenhydrate:	0g
davon Zucker:	0g
Eiweiß:	10,3
Salz:	0,9g

Allergene Inhaltsstoffe

*	Allergene entsprechend der VO (EU) 1169/2011
Ja	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ja	Schwefeldioxid und Sulfite 10mg/kg (l) als insgesamt vorhandenes SO ₂ die für verzehrfertige o. gemäß den Anw. des Herstellers in den ursprüngl. Zustand zurückgeführt Erzeugnisse zu berechnen sind.

4045395627001	GTIN RARI Basiseinheit
800g	Nettofüllmenge der Primärverpackung
402 x 250 x 47	Beutelmaße in mm (l x b x h)
19,5g PA/PE 4000µm, Header Card 3,5g	Beuteltara
Beutel	Form der Verpackung
4045395607003	GTIN Umkarton
10.798g	Bruttogewicht Umkarton
8.000g (10 Beutel a 800g)	Nettoinhalt Umkarton
10 Beutel	Einheiten per Umkarton
400 x 300 x 120	Kartonmaße in mm (l x b x h)

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

RARI Food International GmbH
Hovestr. 72
20539 Hamburg

(T) +49 (0) 40 - 78 09 66-0
(F) +49 (0) 40 - 78 09 66-44

eMail: info@rari.de
Web: www.rari.de

Geschäftsf. Gesellschafter: Thorsten
Rachow, Kevin Rachow,
Dennis Rachow, Uwe Krefeldt

Artikelnr.60700 Cocktail Shrimps blanchiert, geschält IQF 80/120 , tiefgefroren

RARIVers.1.5, Druckdatum: 23.02.23

567,5g, 350µm	Kartontara in g
Wellpape, (Durckfarbe P181c, P5483c)	
8	Karton pro Lage
64	Karton pro Palette

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.

Beachten Sie die Kennzeichnung entsprechend den Vorgaben der VO (EG) 1760/2000 und VO (EU) 1337/2013 auf den Etiketten.

Für den Artikel sind die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte gemäß den Empfehlungen der geltenden Produktgruppe für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) zu beachten.

Der Artikel ist frei von kennzeichnungspflichtigen GVO's entsprechend der VO (EU) 1829/2003 und VO (EU) 1830/2003