



Produktspezifikation

Wersing	176038 Edle Matjesfilets 30/33 2,5 SL
Gültigkeit	16.11.2016 bis auf Widerruf
ID intern	030.161058
EAN Konsumenteneinheit	4006034176038
Marke	Popp
Name Inverkehrbringer	Popp Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Carl-Benz-Str. 3 24568 Kaltenkirchen

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Edle Matjesfilets nordische Art, in Rapsöl
Anweisung Aufbewahrung	Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Matjesfilets aus enzymatisch gereiften Heringsfilets, tafelfertig in Öl, nach nordischer Art
Zutatenliste	Matjesfilets nach nordischer Art 80 % (HERING* , Speisesalz, Dextrose, Glucosesirup, Säuerungsmittel Citronensäure, Natriumcitrat; färbendes Lebensmittel: Rote-Bete-Saftkonzentrat; Aroma), Rapsöl. *Hering (Clupea harengus) gefangen in der Norwegischen See (A) oder Nordsee (B) mit Ringwaden (1) oder pelagischen Scherbrettnetzen (2). Genaues Fanggebiet und Fanggerät siehe Aufdruck neben der MHD-Codierung.
Herkunftsland	Polen

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	Matjesfilets in Pflanzenöl
Geruch	mild-würzig, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	mild-würzig, ohne Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	Fischbestandteile bissfest, zart
Zubereitung	Vor Verzehr abtropfen

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen

chemische Kennzahlen			
	Min.	Max.	Dim.
pH-Wert	4,5	5,5	
Gesamtsäure	0,1	0,5	%
Salz	5,0	7,0	%

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
Aerobe mesophile Kolonienzahl	10 ⁶	-	KbE/g
Milchsäurebakterien	10 ⁶	-	KbE/g
Hefen	10 ⁵	-	KbE/g
Enterobacteriaceae	10 ³	10 ⁴	KbE/g
Escherichia coli	10 ¹	10 ²	KbE/g
koag. pos. Staphylokokken	10 ²	10 ³	KbE/g
Salmonellen	-	nicht nachweisbar	in 25g
Listeria monocytogenes	-	10 ²	KbE/g

Werden lebende Mikroorganismen als Starterkulturen zugesetzt oder Zutaten wie Käse, die lebende Organismen enthalten, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.
Bei Überschreitung des Richtwertes für Hefen ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.
Werden rohe pflanzliche Zutaten zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung von Enterobacteriaceae berücksichtigt werden.
Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM

Prüfmethoden

Für alle Prüfmethoden gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden.

Zusatzinformationen

Vegan-Vegetarisch-Info

Nicht für Vegetarier geeignet

Identitätskennzeichen: PL 30171802 WE

Nährwerte

Zubereitungsgrad

zubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	800 kJ
	193 kcal
Fett	15,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	12,5 g
Salz	4,93 g

Allergene

EU-Allergene

Vorhanden

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstier und -erzeugnisse	nicht enthalten
Ei und -erzeugnisse	nicht enthalten
Fisch und -erzeugnisse	enthalten
Erdnuss und -erzeugnisse	nicht enthalten
Soja und -erzeugnisse	nicht enthalten
Milch und -erzeugnisse (einschl. Milchzucker/Laktose)	nicht enthalten
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	nicht enthalten
Sellerie und -erzeugnisse	nicht enthalten
Senf und -erzeugnisse	nicht enthalten
Sesamsamen und -erzeugnisse	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/l	nicht enthalten
Lupine und -erzeugnisse	nicht enthalten
Weichtiere und -erzeugnisse	nicht enthalten

Verpackung Transport Lagerung

MHD / Verbrauchsdatum

MHD auf der Verpackung

Restlaufzeit bei Anlieferung

21 Tag(e)

Lagertemperatur

Min. +2 °C, Max. +7 °C

Transporttemperatur

Min. +2 °C, Max. +7 °C

Kommentar	Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung.
Art Konsumenteneinheit	Schale
Füllmenge	2,5 Kilogramm
Stück pro Konsumenteneinheit	ca. 30-33 Stück (Matjesfilets)
Umverpackungseinheit pro Lage	40
Lagen pro Palette	4
Palettenart / Container	Euro-Palette
Fischeinwaage: 2,0 Kilogramm	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Konservierungsstoff(e)	Nein	Antioxidationsmittel	Nein
Geschmacksverstärker	Nein	Farbstoff(e)	Nein
Phosphat(e) (Fleischerzeugnisse)	Nein	Nitrat	Nein
Nitritpökelsalz	Nein	Nitritpökelsalz und Nitrat	Nein
gewachst (Obst)	Nein	geschwärzt (Oliven)	Nein
geschwefelt > 10 ppm (zubereitet)	Nein	Süßungsmittel	Nein
Süßungsmitteln	Nein	Zucker und Süßungsmittel	Nein
Zucker und Süßungsmitteln	Nein	Zuckern und Süßungsmittel	Nein
Zuckern und Süßungsmitteln	Nein		

Pflichtangaben

tiefgefroren	Nein	unter Schutzatmosphäre verpackt	Nein
aufgetaut	Nein	Nanopartikel enthalten	Nein
Phenylalaninquelle (Aspartam)	Nein	gentechnisch verändert	Nein
erhöhter Koffeingehalt (>150mg /l)	Nein	Koffein enthalten	Nein
Süßholz enthalten	Nein	Pflanzensterine/ -stanole zugesetzt	Nein
bestrahlt / Strahlen behandelt	Nein	Zutatenaustausch (LMIV Anhang VI)	Nein
taurinhaltig	Nein	chininhaltig	Nein
kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	Nein	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	Nein

Fischprodukte

aus Fischstücken zusammengefügt	Nein	hergestellt aus Lachsersatz	Nein
Fisch wissenschaftl. Name	Clupea harengus		
Fisch Produktionsmethode	Meeresfischerei		
Fisch Fanggerät	Hering (Clupea harengus) gefangen in der Norwegischen See (A) oder Nordsee (B) mit Ringwaden (1) oder pelagischen Scherbrettnetzen (2). Genaues Fanggebiet und Fanggerät siehe Aufdruck neben der MHD-Codierung.		
Fisch-Fangzone 1	27.2.a Norwegische See		
Fisch-Fangzone 2	27.4 Nordsee		
Subfanggebiet: Norwegische See oder Nordsee			

Zubereitung

Vor Verzehr abtropfen

Sonstiges

Information über gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO EU 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe 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.

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung allen in Europa und in Deutschland geltenden, einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Version in vollem Umfang.

Die oben genannten Angaben beziehen sich auf die von uns gelieferte Ware. Die Eignung der Ware für den beabsichtigten speziellen Verwendungszweck ist von Ihnen zu prüfen.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Versionen.