

Produktspezifikation Nr. : 101

Verkehrsbezeichnung	Bismarckhering in Gewürzaufguß							
Produktbeschreibung	Herings-Sauerfilet mit zarter glänzender Haut , gleichmäßig zusammengeklappt gelegt.							
Inhalt	Größe	1	2	3	4	5	6	7
	Füllmenge	300 g	500 g	600 g	1,0 kg	3,0 kg	5,0 kg	10,0 kg
	Abtropfgew.	150 g	250 g	300 g	0,75 kg	2,5 kg	4,0 kg	8,0 kg
Zutatenliste	Hering (Clupea harengus), Branntweinessig , Zucker, Speisesalz, Zwiebel, Gewürzextrakte							
Verpackung	Größe 1 u. 2 : Weißglas mit TO Deckel u. Selbstklebeetikett Größe 3 bis 7 :Kunststoff transparent bzw. weiß mit Schnappdeckel und Selbstklebeetikett							
Sensorik	Aussehen :	Sauerlappen mit glänzender Haut an die Glasinnenseite gepackt						
	Geruch :	Arttypisch nach marinierten Hering fein säuerlich						
	Geschmack :	Einwandfreier, typischer frisch-würziger Geschmack						
	Konsistenz :	Fischfleisch zart und schnittfest						
Mikrobiologische Kennzahlen	Gesamtkeimzahl :	< 10 ³⁺²						
	Hefen :	< 10 ³⁺²						
	Schimmelpilze :	< 10 ³						
	Enterobacteraceae :	< 10 ³						
	Lactobacillen :	< 10 ³⁺²						
Chemisch- physikalische Kennziffern	Gesamtsäure :	0,9 - 1,5 %						
	Kochsalz :	2,0 - 3,5 %						
	pH Wert	< 4,5						
Lagerbedingungen	bei Kühlung + 0 bis + 7° C							
Haltbarkeit unter obigen Bedingungen	MHD :							
	Für Produkte der Packgrößen	1 und 2				90 Tage		
	Für Produkte der Packgrößen	3 bis 7				42 Tage		

Gentechnik : Frei von Gentechnik

Fanginformation: Gefangen in FAO 27 Nordostatlantik, Kattegatt/Skagerak mit pelagischen Schleppnetzen.

Allergie - Informationen gemäß EU-Einstufung : Enthält Fisch

Nährwertangaben: (Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g verzehrbaren Anteil)

Energie	699 KJ (167 kcal)
Fett:	12 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,5 g
Kohlehydrate	3 g
davon Zucker:	2,5 g
Eiweiß :	12 g
Speisesalz	2 g

Rechtliche Anforderungen :

Das Produkt muß den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EG- Gesetzgebung in ihrer jeweils gültigen Fassung entsprechen.

Inbesondere zu beachten sind :

Verordnungen über die hygienischen Anforderungen an Fischerzeugnissen und lebenden Muschel (Fischhygiene-Verordnung)

Leitsätze für Fische, Krusten- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus , des deutschen Lebensmittelbuches .

Leitsätze für tiefgefrorene Fische und Fischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches.

Zusatzstoff- Zulassungs-Verordnung

Die Verpackungsmaterialien entsprechen den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften .

	Funktion	Datum	Unterschrift
erstellt :			
geprüft :			
freigegeben :			