

**Produktspezifikation Nr. : 302**

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Brathering in Gewürzaufguß ( GV )				
<b>Produktbeschreibung</b>	Hering ausgenommen o. Kopf mit Schwanzflosse, frisch oder gefroren, gebraten, mit Zwiebelringen garniert in GV Behältern verpackt mit Marinade aufgegossen und verschlossen.				
<b>Inhalt</b>	Größe	1	2	3	4
	Füllmenge	1,0 kg	3,0 kg	5,0 kg	10,0 kg
	Nettogew.	500 g	1,8 kg	3,0 kg	6,0 kg
<b>Zutatenliste</b>	<b>Hering</b> (Clupea harengus) ,Branntweinessig, Zucker, Speisesalz, <b>Weizenmehl</b> , Rapsöl, Speisewürze, Karamelzuckersirup, Zwiebel, Gewürze				
<b>Verpackung</b>	Alle Größen in Kunststoffbehältern transparent bzw.weiß mit Schnapdeckel und Selbstklebeetikett.				
<b>Sensorik</b>	Aussehen :	Fisch mitgleichmäßig brauner Bratkruste ohne Beschädigungen, Aufguß klar, Garnierung erkennbar			
	Geruch :	Rein, typisch, nach gebratenen Hering.			
	Geschmack:	Würzig rein, frisch, nicht fischig oder tranig			
	Konsistenz:	Arteigen, zart, Fisch gar nicht strohig			
<b>Mikrobiologische Kennzahlen</b>	Gesamtkeimzahl :	< 10 <sup>3+2</sup>			
	Hefen :	< 10 <sup>3+2</sup>			
	Schimmelpilze :	< 10 <sup>3</sup>			
	Enterobacteraceae :	< 10 <sup>3</sup>			
	Lactobacillen :	< 10 <sup>3+2</sup>			
<b>Chemisch- physikalische Kennziffern</b>	Gesamtsäure :	0,9 bis 1,5 %			
	Kochsalz :	2,4 bis 3,0 %			
	pH Wert	< 4,8			
<b>Lagerbedingungen</b>	bei Kühlung + 0 bis + 7° C				
<b>Haltbarkeit unter obigen Bedingungen</b>	MHD :				
	Für Produkte der Packgrößen	1 bis 4	42 Tage		
	Für Produkte der Packgrößen		Tage		

**Gentechnik :** Frei von Gentechnik

**Allergie - Informationen gemäß EU-Einstufung :** Enthält Fisch u. Weizenmehl

**Fanginformation:** Gefangen in FAO 27 Nordostatlantik, Nordsee mit pelagischen Schleppnetzen oder Ringwaden

**Nährwertangaben: ( Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g verzehrbaren Anteil )**

Energie	892 KJ (215 kcal)
Fett:	14 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,2 g
Kohlehydrate	10 g
davon Zucker:	4 g
Eiweiß :	12 g
Speisesalz	3 g

**Rechtliche Anforderungen :**

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

Insbesondere 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
<b>erstellt :</b>			
<b>geprüft :</b>			
<b>freigegeben :</b>			