KULMER
FISCH

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artikelbezeichnung	Räucherlachs geschnitten

Wissenschaftlicher Name	Salmo salar
Aquakultur	Norwegen
Artikel Nr.	61

Erstellungsdatum	12.08.2008
Ausgabedatum	05.11.2014

1. Verkehrsbezeichnung

Verkehrsbezeichnung im Sinne der Lebensmittel – Kennzeichnungsverordnung (LMKV)	Räucherlachs geschnitten

2. Lieferant

2.1 Allgemeine Daten

Firmenname	Kulmerfisch GmbH
Anschrift	Haslau 63, 8190 Birkfeld
Ansprechpartner	Franz Kulmer
Telefon	03174/4463
Telefax	03174/4378
E – Mail	franz.kulmer@kulmer-fisch.at
Ansprechpartner bei Reklamation	Franz Kulmer

3. Produktspezifische Merkmale

3.1 Sensorische Eigenschaften

Farbe/Aussehen	zartes Lachsrot
Konsistenz	fest
Geruch	zarter Rauchgeschmack
Geschmack	zart, leicht gesalzener und rauchiger Fischgeschmack

3.3 Convenience – Grad

x	verzehrfertig		zubereitungsfertig		nach dem Auftauen verzehrfertig

Bemerkungen zum Convenience – Grad und zur Art der Zubereitung:

3.4 Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert	kcal	183
	kJ	766
Eiweiß		21,14
Kohlenhydrate		0,00
Fett		11,00

3.4 Mikrobiologische Kennzahlen*

	Richtwert in KBE/g	Warnwert in KBE/g
Gesamtkeimzahl	$1x10^6$	
Enterobacteriaceae	$1x10^4$	$1x10^5$
E. coli	$1X10^1$	$1x10^2$
Koagulasepositive Staphylokokken	$1x10^2$	$1x10^3$
Salmonella spp.		nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytoenes		$1x10^2$

* laut http://www.lm-mibi.uni-bonn.de/DGHM.html

4. Deklaration

4.1. Zutatenliste

Lachsfilet (Norwegen)
Salz (Österreich)
Zucker (Österreich)
Rauch

4.2. Allergene

	Vorhanden*	
	JA	**NEIN**
Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse		**x**
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		**x**
Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse		**x**
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse		**x**
Sesamsamen und –erzeugnisse		**x**
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		**x**
Senf und Senferzeugnisse		**x**
Eier und Eierzeugnisse		**x**
Fisch und Fischerzeugnisse	**x**	
Soja und Sojaerzeugnisse		**x**
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		**x**
Sulfite (E220 – 228) und Schwefeldioxid >10mg/kg		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		**x**
Lupine und Lupinerzeugnisse		**x**

**Aus produktionstechnischen Gründen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden mit: Gluten, Sellerie, Schalentieren, Schalenfrüchten, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch, Senf, Sesamsamen, Sulfiten und deren Erzeugnissen. Spuren von Allergenen können also nicht vollständig ausgeschlossen werden.*

5. Produktionsdaten

5.1. Verkaufsverpackung

Art der Verpackung	Vacuumtiefziehpackung		
Gewicht/Volumen des Behältnisses			
Maße des Behältnisses (l/b/h) in mm	560	210	20
Art des Verschlusses	versiegelt		
EAN - Produktcode	280061		

5.2 Angaben zu Umkarton

Grundabgabe (Einheit pro Kt.)	Lose in E2 - Kisten		
Umkartonfaktor/Bruttogewicht			
Kartonmaße (l/b/h)			
Karton EAN			

5.3. Angaben zu Palette

Einheit pro EURO - Palette	Anzahl Kt./Lage	
	Anzahl Lagen/Palette	
	Anzahl Kt./Palette	
	Palettenhöhe	

Lager- und Transportbedienungen	0°C bis +5°C
MHD in Tagen ab Produktion	21 Tage
MHD in Tagen ab Anlieferung	19 Tage

6. Sonstiges

7. Unterschrift

- Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
- Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit

Kulmerfisch GmbH
Haslau 63, A- 8190 Birkfeld
Tel: 03174/4463, Telefax: 03174/4378
E – Mail: franz.kulmer@kulmer-fisch.at