

Produktspezifikation

Produktname: Emder Kräutermatjesfilets (35-40 Stück)
Artikelnummer: 500040
EAN-13/GTIN: 4004995000409

Verkehrsbezeichnung: Matjesfilets mit Kräutern in Rapsöl eingelegt nordischer Art – als Filet gereift
Lat. Name d. Fisches: Clupea Harengus
Fanggebiet: gefangen in der Nordsee FAO-Nr. 27, IVa & IVb
Fangmethode: Schlepp-, Umschließungs- und Hebenetze

Hersteller

Firmenname: Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes- und Feinkostmanufaktur KG
Adresse: Am Eisenbahndock 9-13; 26725 Emden
Telefon: 04921 / 9789-0
Fax: 04921 / 9789-11
EG-Nr.: DE-NI 10955 EG
MSC-Nr.: MSC-C-50358

Produktbeschreibung

Beschreibung: als Filet gereifte, mild gesalzene, zarte Matjesfilets nach nordischer Art in hellem, gelblichem Speiseöl mit Kräutern
Darreichungsform: verpackt in Plastikeimer, in Rapsöl mit Kräutern eingelegt, nach dem Abtropfen verzehrfähig
MSC-Zertifiziert: Nein

Sensorisch Beschreibung

Aussehen sauber enthäutete Filets mit typischen Silberglanz in Rapsöl mit Kräutern eingelegt
Geruch typisch matjesartig, nach Kräutern
Geschmack typisch, matjesartig, rein, nach Kräutern
Konsistenz zart, artspezifisch

Zutatendeclaration

- Nordischer Art - als Filet gereift -

Zutaten: Matjesfilets nordischer Art 80% (**Heringsfilets**, Wasser, Salz, Zucker, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumnitrat; Säuerungsmittel: Milch-, Äpfel-, Citronen-, Weinsäure; Hefeextrakt, färbendes Lebensmittel: Rote Bete Saft; Rotholzpulver, Dextrose, Rapsöl, Aroma), Rapsöl, Kräuter 1%, Gewürze.

Änderungsdatum: 06.02.2024	Version: 3.0	Prüfung / Freigabe: durch Sonja Münkenthove
-------------------------------	-----------------	--

Allergenkennzeichnung (Ja = enthalten, Nein = nicht enthalten, S=Spuren vorhanden)

	Nein	ja
1. Glutenthaltiges Getreide	X	
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
12. Schwefeldioxid und Sulphite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind)	X	
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	

GMO Hinweis

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch modifizierten Organismen, die gemäß VO (EG) 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind.

Lagerbedingungen: bei +2°C bis +7°C

Haltbarkeit 28 Tage

Nährwerte:

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert: 829 kJ / 200 kcal

Fett: 15g

-davon ges. Fettsäuren: 2,4g

Kohlenhydrate: 1,7g

-davon Zucker: 1,7g

Eiweiß: 12,8g

Salz: 2,8g

Chemische Analysen

Salzgehalt: Min. 2,5 g/100g (max. 5,5g/100g)

Histamin Max. 50 mg/kg

pH-Wert <6,5 (max. 6,9)

Fettgehalt Min. 12%

Änderungsdatum: 06.02.2024	Version: 3.0	Prüfung / Freigabe: durch Sonja Münkenhove
-------------------------------	-----------------	---

Mikrobiologische Merkmale (Werte zu Beginn der Haltbarkeitszeit)

Gesamtkeimzahl	<100.000 KbE/g	Hefen	<10.000 KbE/g
Enterobacteriaceae	< 1.000 KbE/g	Salmonellen	neg. in 25g
E.Coli	<10 KbE/g	Listerien qual.	neg. in 25g
Staph. aureus	<100 KbE/g	Listerien quan.	<10 KbE/g
Schimmelpilze	<100 KbE/g	Lactobacillen	<100.000 KbE/g

Verpackung

Das Produkt sowie die Verpackung entsprechen den Lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie der Europäischen Union in der derzeit geltenden Fassung.

Verpackungsart:	PP/PE-Eimer
Nettogewicht:	2800g
Bruttogewicht:	ca. 3000g
Fischeinwaage:	2250g
Sortierung:	ca. 35-40 Filets pro Eimer

Abmessungen	
Durchmesser:	225 mm
Höhe:	116 mm

Packmaß	
Palettenfaktor:	126 Eimer/EPAL
Lagenobjektfaktor:	7 Lagen/EPAL
Lagenfaktor:	18 Eimer/Lage

Änderungsdatum: 06.02.2024	Version: 3.0	Prüfung / Freigabe: durch Sonja Münkenhove
-------------------------------	-----------------	---