



# Produktspezifikation

## Product Specification



Version 1.2.0

### Produktabbildung/ *product image*

Jedwede Verwendung dieser Produktspezifikation darf nur mit ausdrücklicher und schriftlicher Genehmigung der All-Fish Handelsgesellschaft mbH erfolgen. Dazu zählen Weitergabe und Vervielfältigung, auch von nur Auszügen. Änderungen und Irrtum vorbehalten.

*Any use of this product specification may only with the expressed written permission of All-Fish Handelsgesellschaft mbH. This includes transmission and reproduction, even of only excerpts. Errors and omissions accepted.*



### 1 Allgemeine Informationen / *Basic Information*

Artikelname Lieferant <i>Product Name Supplier</i>	"Goma Wakame" Seealgensalat SURPREME 12x1 kg <i>Goma Wakame SURPREME 12x1 kg</i>
wissensch. Bezeichnung <i>Scientific name</i>	-
Verkehrsbezeichnung <i>Description</i>	Seealgensalat mit Sesam, tiefgefroren <i>Seaweed salad with sesame, deep frozen</i>
Artikelnummer intern <i>Item Code internal</i>	24010
Chargen-Nummer <i>Batch Code</i>	variabel <i>misc.</i>
EU Zulassung Hersteller <i>EU Registration producer</i>	LY104089/C279 und andere <i>and others</i>
TARIC-Code <i>TARIC-code</i>	2008 9778
EAN-Code Karton <i>EAN-Code Carton</i>	4041388 24010 3
EAN-Code Paket <i>EAN-Code Pack</i>	4041388 74010 8



# Produktspezifikation

## Product Specification



Version 1.2.0

<b>2</b>		<b>Ursprung, Produktionsmethode/Origin, method of production</b>	
Ursprungsland <i>Country of origin</i>	Taiwan		
Produktionsmethode & Fanggebiet <i>Methode of Fishery and FAO (Major)</i>	-	-	-
Unterfanggebiet <i>sub-area FAO</i>	-	-	-
Fanggerätekategorie <i>fishing gear</i>	-	-	-
genauere Angaben <i>more detailed information</i>	-	-	-

<b>3</b>		<b>Zertifizierung / Certification</b>	
MSC-Zertifizierung / MSC-Lizenz-Nummer <i>MSC-Certification / MSC License Number</i>	NEIN <i>NO</i>		
Weitere <i>Additional</i>	-	-	

<b>4</b>		<b>Einwaage, Glasur &amp; Grössen / Weight, Glazing &amp; Size</b>	
Brutto-Gewicht <i>Gross Weight</i>	12,78 kg		
Füllgewicht * <i>Total weight</i>	-		
	* (bei glasiertem Produkt inklusive Glasur/ <i>when glazed with glazing</i> )		
Netto-Gewicht * <i>Net weight</i>	12,00 kg		
	* (bei glasiertem Produkt ohne Glasur/ <i>when glazed without glazing</i> )		
Glasur (%) <i>Glazing (%)</i>	-		
Fischanteil (%) <i>Content of Fish (%)</i>	-		
Größe/ Sortierung <i>Size/ grading</i>	-		



# Produktspezifikation Product Specification



Version 1.2.0

<b>5 Verpackung / Packing</b>	
Gebindegrösse (KT) <i>Packing Unit (CS)</i>	12 x 1 kg Beutel/ <i>bags</i>
Palettenfaktor <i>QTY per Palle</i>	72 cs
Verpackungsmaterial <i>Packing Material</i>	Pappe und Papier (550+36g), Kunststoff (144g) <i>Paper, plastic</i>
Verpackungsgröße (LxBxH) <i>Package dimension (LxHxW)</i>	360 x 260 x 220 mm
<p>All-Fish Handelsgesellschaft mbH gewährleistet, dass die Verpackung verkehrsfähig ist und den jeweilig gültigen Vorschriften für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie entspricht. Die Grundlage bildet die EU-Gesetzgebung mit der EG-Basisverordnung, die EU-Hygieneverordnung sowie Leitsätze und Leitlinien (z.B. 1935/2004 u. 10/2011).</p>	
<p><i>All-Fish Handelsgesellschaft mbH guarantees that the packaging is marketable and in accordance with the terms and rules for the use in the food industry equivalent. It is based on EC legislation and regulation, the EC hygiene regulations, principles and guidelines (f. e. 1935/2004 und 10/2011).</i></p>	

<b>6 Sensorik / Organoleptic Evaluation</b>	
Aussehen <i>Appearance</i>	grün-gelber Algensalat <i>green-yellow Seaweed salad.</i>
Geschmack <i>Taste</i>	Typisch für Art und frische Ware. Würzig-scharf <i>Typical for species and fresh raw material. Spicy-hot.</i>
Geruch <i>Smell</i>	Typisch für Art und frische Ware. Kein Fehl- und/ oder Fremdgeruch. <i>Typical for specie and fresh raw material. No froegn ordur.</i>
Konsistenz <i>Texture</i>	Natürlich fest für frische Rohware, knackig. <i>Firm for fresh raw material, elastic reaction on pressure.</i>



# Produktspezifikation

## Product Specification



Version 1.2.0

### 7 Zutaten / List of Ingredients

Bestandteile <i>Product contains</i>	Seealgen (72%), Agar-Agar, Mu-Err Pilze, Zucker, Chili, SESAM (1%), Fruktose, Salz, Marinade (SESAMöl, SOJAsauce (SOJAbohnen, Wasser, WEIZEN, Salz), Reisessig, Wasser, Farbstoffe: E 133, E 102) <i>seaweed (72%), agar-agar, mu-Err mushrooms, sugar, chili, SESAME (1%), fructose, salt, marinade (SESAME oil, SOY sauce (SOY beans, water, WHEAT, salt), rice vinegar, water, colours: E 133, E 102)</i>	
Zusatzstoffe <i>additives</i>	Produkt enthält Zusatzstoffe <i>Product contains additives.</i>	JA YES
Rohware <i>Raw material</i>	Produkt ist aus gefrorener Rohware herstellt. <i>Product has been produced from frozen raw material</i>	NEIN NO

Allergene sind werden im Zutatenverzeichnis gemäß der gesetzlichen Anforderungen in Klammern und GROßBUCHSTABEN aufgeführt. Weitere Allergene sind nicht enthalten, wenn sie nicht genannt sind, auch nicht in Spuren.

*Allergens are listed in the list of ingredients in accordance with the legal requirements in brackets and CAPITAL LETTERS. Other allergens are not included if they are not mentioned, not even in trace amounts.*

### 8 Durchschnittl. Nährwerte p. 100g / Nutrient Values p. 100g

Brennwert (kcal) <i>Energy (kcal)</i>	71
Brennwert (kJ) <i>Energy (kj)</i>	300
Eiweiß (g) <i>Proteins (g)</i>	1
Kohlenhydrate (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	11
davon Zucker (g) <i>which of sugar (g)</i>	8
Fett (g) <i>Fat (g)</i>	2,5
davon ges. Fettsäure (g) <i>which of saturated fat acid (g)</i>	1
Salz (g) <i>Salt (g)</i>	2

Diese Werte unterliegen natürlichen Schwankungen und weichen ggf. von den genannten Werten ab.

*These values are subject to natural fluctuations and might differ possibly to the mentioned values.*



# Produktspezifikation

## Product Specification



Version 1.2.0

9 Mikrobiologische Grenzwerte / <i>Microbiological Limits</i>			
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Messmethode / Methode
Gesamtkeimzahl (30°C/72 h) <i>Total viable count</i>	< 5 x 10 <sup>5</sup>	KBE/g / CFU/g	ASU L 06.00-18 1984-05
Enterobacteriaceaeen <i>Enterobacteriaceae</i>	< 1 x 10 <sup>4</sup>	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-133/2 2010-1
Escherichia coli (30°C/ 4 h + <i>Escherichia coli</i>	< 1 x 10 <sup>1</sup>	KBE/g / CFU/g	ISO16649-2
Hefen (25°C/ 72 h) <i>Saccharomyces (Yeast)</i>	< 1 x 10 <sup>1</sup>	KBE/g / CFU/g	ASU L 01.00-37 1991-12
Schimmelpilze (25°C/ 72 h) <i>Moulds</i>	< 1 x 10 <sup>1</sup>	KBE/g / CFU/g	ASU L 01.00-37 1991-12
Staphylococcus aureus (37°C/ <i>Staphylococcus aureus</i>	< 1 x 10 <sup>1</sup>	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-55 2000-07
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	neg. in 25 g	-	PCR BAX AOAC 070202
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	< 1 x 10 <sup>2</sup>	KBE/g / CFU/g	ASU L 00.00-22 2006-09
Salmonellen <i>Salmonellae</i>	neg. in 25 g	-	PCR BAX AOAC 100201

10 Chemische Werte / <i>Chemical Values</i>			
Parameter	Befund / Findings	Einheit / Unit	Bemerkung/ remarks
Blei-Gehalt (Pb) <i>Content of Lead</i>	< 0,3 (<0,5/1,0/1,5*)	mg/kg	* Ausnahme Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Anhang 3/ exception regulation (EU) no. 1881/2006, annex 3
Cadmium-Gehalt (Cd) <i>Content of Cadmium</i>	< 0,05 (<0,1/0,3/0,5/1,0*)	mg/kg	* Ausnahme Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Anhang 3/ exception regulation (EU) no. 1881/2006, annex 3
Quecksilber-Gehalt (Hg) <i>Content of Mercury</i>	< 0,5 (< 1,0*)	mg/kg	* Ausnahme Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Anhang 3/ exception regulation (EU) no. 1881/2006, annex 3
Histamin <i>Histamine</i>	tba	mg/kg	
TVB-N Wert <i>TVB-N Value</i>	< 25	mg/100g	

All-Fish Handelsgesellschaft mbH gewährleistet, dass die Höchstwerte für Cesium 134+137 sowie Jodium 131 gem. geltender EU-Verordnung eingehalten werden. Gleiches gilt für die Höchstwerte für Dioxin und PCB gem. EU-Verordnung 252/2012 und 1881/ 2006.

*All-Fish Handelsgesellschaft mbH guarantees that the maximum permitted levels of cesium-134 + 137 and jodium 131 will be respected in accordance with applicable EU regulation. The same applies to the maximum levels for dioxins and PCBs in accordance with EU regulation 252/2012 and 1881/2006.*



# Produktspezifikation Product Specification



Version 1.2.0

<b>11 Lagerung-Aufbewahrung / Storage</b>	
Lagertemperatur Storage Temperature	- 18°C oder tiefer / <i>-18°C or lower</i>
Aufbewahrung Haushalt storage advice household	<i>*** Fach, siehe Aufdruck, ** Fach 3 Wochen, * Fach, 1 Woche, im Kühlschrank 24 Stunden *** deep freezer, see imprint, ** deep freezer 3 weeks, * deep freezer 1 week; in refrigerator 24 hours</i>
Haltbarkeit ab Herstellung shelf life from production date	720 Tage <i>720 days</i>
Haltbarkeit ab Lieferung shelf life from date of delivery	≥ 180 Tage <i>≥ 180 Tage</i>

<b>12 GVO-Erklärung / GMO Declaration</b>		
GVO GMO	Produkt enthält gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe. <i>Product contains genetically modified ingredients.</i>	NEIN NO

<b>13 Bemerkung/ remarks</b>	
Bemerkung  remarks	„Praktisch grätenfrei“, d. h. Gräten und Grätenteile bzw. knorpelige Grätenbasis (> 10 mm und > 1 mm Durchmesser) = max. 2 Gräten/ kg Fisch. Frei von Parasiten und Fremdkörper jeder Art. Das Produkt (ggf. auch seinen Zutaten) sind nicht bestrahlt. E 102: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen! <i>"boneless," ie, bones and bone parts or cartilaginous bones base (&gt; 10 mm and &gt; 1 mm diameter) = max. 2 bones / kg fish. Free of parasites and foreign objects of any kind. Product (in case also the ingredients) were not treated by irradiation. E102: May have an adverse effect on activity and attention in children!</i>

Die hier getroffenen Angaben beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung von Eigenschaften kann hieraus nicht abgeleitet werden. Diese Spezifikation entbindet den Kunden nicht von der Verpflichtung zur Wareneingangskontrolle gemäß HGB § 377.

*The above mentioned information's are based on our current state of knowledge. Subject to alterations and errors. A legally binding assurance of certain properties cannot be derived from the statements in this product specification. This product specification does not release the customer from the necessity of a correct inspection of incoming goods in accordance to German law HGB § 377.*



# Produktspezifikation Product Specification



Version 1.2.0

Stefan Schulze

Name / Unterschrift

Name / Signature

Geschäftsführer/ director

Position / position

Kronshagen, 17/02/2016

Ort / Datum

Place / Date

**All-Fish Handelsgesellschaft mbH, Kronshagen**