

AUSGABE 4
 ERSTELLT OL
 DATUM 18.05.2017
 MODIFIZIERT vebo
 DATUM 25.10.2018
 SEITE 1 von 3



PRODUKTSPEZIFIKATION

FR
 62.894.103
 CE
 Hergestellt in Frankreich
 Gelmer SAS
 ZI de la trésorerie - rue Jean Gutenberg
 62126 Wirmille

MARKT DE	LABEL GREENLAND SEAFOOD	KUNDE	ARTIKELNUMMER 155544219
BEZEICHNUNG NETTOGEWICHT BESCHREIBUNG	MSC / Alaska-Seelachs Fischstäbchen 6.0 kg = 4 x 1500g (ca.50 x 30 g) aus Filetblöcken geschnitten, praktisch grätenfrei**, paniert, vorgebraten, tiefgefroren, einzeln entnehmbar. MSC Zertifizierungsnummer: MSC-C-50017 ** Trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten.	HALTBARKEIT 18 Monate	VERPACKUNG Beutel Umkarton
GEWICHT Nettogewicht: 1500 g	GEWICHTSREGELN TU1 1477,5 g TU2 1455 g nach gültiger Fertigpackungsverordnung	EINHEITEN 1500 g pro Beutel 4 Beutel pro Umkarton	
Ø / Portionsmaße	Portionsgewichte		
unpaniert: Länge: 84 mm Breite: 21 mm Höhe: 11 mm	Portionsgewicht unpaniert: 19,5 g ± 3g Portionsgewicht paniert: 30,0 g ± 4g Fischanteil: 65% ± 2% Nettogewicht pro Beutel: 1500 g ± 22,5 g Bruttogewicht pro Beutel: 1518 g		
paniert: Länge: 90 mm Breite: 26 mm Höhe: 17 mm	Nettogewicht pro Verpackungseinheit: 6000 g Bruttogewicht pro Verpackungseinheit: 6352 g Nettogewicht pro Palette: 594,0 kg Bruttogewicht pro Palette: 654 kg		
The average weight must not be lower than the nominal weight. according to the "Fertigpackungsverordnung" §22 (german regulation about finished goods)			
Zutaten: Alaska-Seelachsfilet* (65 %), Weizenmehl , Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürze (Weißer Pfeffer, Paprika). Kann Spuren von Senf enthalten. *Alaska -Seelachs (<i>Theragra chalcogramma</i>), gefangen im A - Nordwestpazifik FAO Nr.61 (Ochotskisches Meer) oder B - Nordostpazifik FAO Nr. 67 (Beringsee / Golf von Alaska), Schleppnetze. Genauere Fanggebietsangabe siehe Buchstabe hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum.			
Produkt enthält:	Ja	Nein	
Gluten	X		
Krustentiere / Erzeugnisse		X	
(Hühner) Eier/ Erzeugnisse		X	
Fisch/ Fischerzeugnisse	X		
Erdnuss/ Erzeugnisse		X	
Soja / Erzeugnisse		X	
Milch / Erzeugnisse		X	
Lactose		X	
Nüsse / Erzeugnisse		X	
			Ja
			Nein
Sellerie / Erzeugnisse			X
Senf / Erzeugnisse			Spuren
Sesam / Erzeugnisse			X
Sulfit (> 10mg (SO2) / kg			X
Lupinen / Erzeugnisse			X
Weichtiere / Erzeugnisse			X
Farbstoffe			X
genmodifizierte Zutaten			X
Konservierungsstoffe			X
Nährwerte	Ø/ 100g		
Energie:	820kJ / 196kcal		
Fett:	8,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	1,1 g		
Kohlenhydrate:	17,3 g		
davon Zucker:	1,7 g		
Ballaststoffe:	0,9 g		
Eiweiß:	11,8 g		
Salz:	0,93 g		
KONTROLLEN	Die Kontrollen werden entsprechend der Kontrollinstruktionen im HACCP-Plan durchgeführt. Die Auswertung der Kontrollen erfolgt anhand der im HACCP-Plan festgelegten Grenzwerte. Metalldetektion und Fertigpackungskontrollen erfolgen kontinuierlich mit Aussortierung entsprechend HACCP-Plan.		

AUSGABE 4
 ERSTELLT OL
 DATUM 18.05.2017
 MODIFIZIERT vebo
 DATUM 25.10.2018
 SEITE 2 von 3



PRODUKTSPEZIFIKATION

FR
 62.894.103
 CE
 Hergestellt in Frankreich
 Gelmer SAS
 ZI de la trésorerie - rue Jean Gutenberg
 62126 Wimille

MARKT	DE	GREENLAND SEAFOOD	155544219
Bakteriologische Grenzwerte:			
		AKZEPTIERTE WERTE	ABSOLUTE MAXIMALWERTE
Aerobe Gesamtkeime:		< 500.000 KBE/g	< 1.000.000 KBE/g
Enterobacteriaceae:		< 10.000 KBE/g	< 100.000 KBE/g
Escherichia coli:		< 10 KBE/g	< 100 KBE/g
Listeria monocytogenes:		negativ in 25 g	< 100 KBE/g
Temperaturbedingungen		Aufbewahrung	
Kerntemperaturen			
LAGERTEMPERATUR:	</= -20° C	*** Fach oder Tiefkühltruhe /	18 Monate Bei -18 °C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.
TRANSPORTTEMPERATUR:	</= -18° C		
AUSLIEFERUNGSTEMPERATUR:	</= -18° C		
KURZZEITTOLERANZ	-15° C		
Hinweis Die Ware darf vor Erreichen des Endverbrauchers nicht auftauen bzw. die Kerntemperatur von -15° C überschreiten		Hinweis Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Transportieren und lagern bei mindestens -18°C oder kälter	
Sensorische Beurteilung		Zubereitung	
Tiefgefroren:		Tiefgefroren zubereiten	
Aussehen:	Quaderförmige Portionen aus Fischblöcken geschnitten, mit geschlossener Panade, mit gleichmäßiger, mittelgrober Körnung und rötlicher Färbung, vorgebraten.	In der Pfanne: Die Fischstäbchen in heißem Fett bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten von beiden Seiten braten	
Verzehrfertig:		In der Fritteuse: Die Fischstäbchen in 180°C heißem Fett 3-4 Minuten frittieren.	
Aussehen:	Helles Fischfleisch mit deutlicher Filetstruktur, goldbrauner geschlossener Panade.	Backofen/Konvektomat (ohne Dampf): Die Fischstäbchen im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca.13-15 Minuten backen, nach ca 10 Minuten einmal wenden.	
Geruch:	Aromatisch, frisch, nach paniertem Fisch, kein Fremdgeruch.		
Geschmack:	Leicht würzig, nach paniertem Fisch, arttypisch, nicht alt, nicht tranig.		
Konsistenz:	Saftiger, bissfester Fisch in knuspriger Panade.		
Kennzeichnung		VE - Kennzeichnung	
MINDESTHATBARKEITSDATUM:	TT.MM.JJJJ	55100008 Thermo TOP label, white, 90x150mm	
kennzeichnen auf:	Beutel Etikett		
FANGGEBIETSANGABE:	mit Buchstabe		
kennzeichnen auf:	Beutel (nach MHD)		
LOT NR.:	Lxxxx 00:00		
kennzeichnen auf:	(L Jahresendziffer Tageszahl) Beutel Etikett		
LOT - ERGÄNZUNG:	Uhrzeit		
kennzeichnen auf:	Beutel		
EAN - KODE:	5740301040354		
gekennzeichnet auf:	Beuten		
EAN - KODE:	5740301039402		
gekennzeichnet auf:	Etikett		
		<p>Fischstäbchen, vorgebraten, MSC / Bâtonnets de colin d'Alaska, préfaits, MSC / Vissticks, vorgebacken, MSC / Bastoncini di merluzzo d'Alaska, préfaits, MSC / Paluski rybne, wstępnie przsmazone, MSC / Fiskspinnar, förstekt, MSC / Kalapuiokot, esipaistetut, MSC / Halrudacskák, elősütöt, MSC</p> <p>4 x (ca. 50 x 30 g)</p> <p>Nettogewicht - Poids net - Netto gewicht - Masa netto - Nettovikt - Nettopaino - Netto tömög: 6,0 kg (4 x 1500 g)</p> <p>Netto: 6,0 kg (4 x 1500 g)</p> <p>From an MSC certified sustainable fishery. www.msc.org MSC-C-50017</p> <p>FR 62.894.103 CE</p> <p>26.09.2019 Lotnummer / Lot / Numer partii / Parti / Ersk: L8094</p> <p>Hergestellt in Frankreich - Produit en France - Gebruoduceerd in Frankrijk - Prodotto in Francia - Wyprodukowane w Francji - Tilberetlet i Frankrike - Valmistettu Ranskassa - Gyártották Franciaországban GELMER SAS, Rue Jean Gutenberg - ZI de la Trésorerie 62126 WIMILLE www.greenlandseafood.eu, contact@greenlandseafood.eu</p> <p>5 740301 039402</p>	

AUSGABE 4
 ERSTELLT OL
 DATUM 18.05.2017
 MODIFIZIERT vebo
 DATUM 25.10.2018
 SEITE 3 von 3



PRODUKTSPEZIFIKATION

FR
 62.894.103
 CE
 Hergestellt in Frankreich
 Gelmer SAS
 ZI de la trésorerie - rue Jean Gutenberg
 62126 Wimille

MARKT	DE	GREENLAND SEAFOOD	155544219
-------	----	-------------------	-----------

Palettierung

EURO Palettentyp

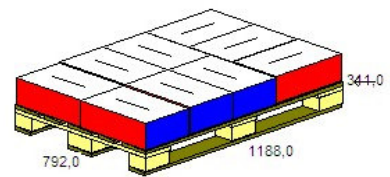
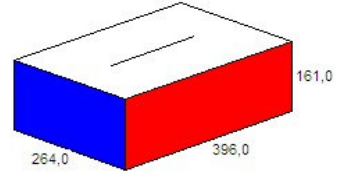
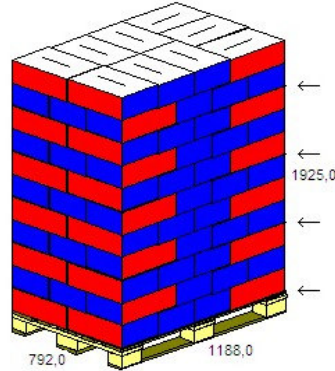
11 Lagen pro Palette

9 Einheiten pro Lage

99 Einheiten pro Palette

Palettenaußenmaß:

Länge: 1200 mm
 Breite: 800 mm
 Höhe: 1925 mm



MATERIALBEZEICHNUNG Beutel	MATERIALNUMMER 52155044219 Gewicht: ca. 18 g Außenmaße Beutel: Länge: ca.300 mm Breite: ca.340 mm	MATERIALBEZEICHNUNG Umkarton	MATERIALNUMMER 50100005 Gewicht : ca. 280 g Außenmaß: Länge: 396 mm Breite: 264 mm Höhe: 161 mm
--------------------------------------	--	--	--

Optische Darstellung der Verpackung:



25.10.2018

Contact details:

Name: Isabelle Fagot
 Plant Quality Manager

Tel.: +33 321 87 95 00
 Dir.: +33 321 87 95 16
 Mob.: +33 623 63 10 77
 Fax: +33 321 87 95 09

Email: isaf@greenlandseafood.fr

Authorized signature:

GELMER SAS
 Z.I. de la Trésorerie
 Rue Jean Gutenberg
 B.P. 49 - 62126 WIMILLE
 Tél. 03 21 87 95 00 - Fax 03 21 87 95 09
 Siret : 491 067 565 0025