

# Produktspezifikation

## Tiefseescalopfleisch o. Rogen U10



Allgemeine Information zum Produkt	
Fotouri/ Artikelnummer	12278
Produktname	Tiefseescalopfleisch mit zugefügtem Wasser ohne Rogen, glasiert, einzeln tiefgefroren
Lateinischer Name	Placopecten magellanicus
Größe in St./lb	U10
Marke	Silver Star/ Fotouri GmbH Handelshaus
Herkunft	USA
Fanggebiet	Nordwestatlantik (FAO 21)
Fanggerätekategorie	Dredgen
Produktionsbetrieb/ EU-Nr.	EU anerkannte Betriebe
Zutaten	Tiefseescalop, Wasser, Stabilisatoren: E450, E451.
Nettogewicht Transportverpackung	10x900 g
Nettogewicht Verkaufsverpackung	900 g
Füllmenge Verkaufsverpackung	10x1000g

Produktbeschreibung	
Aussehen	rohe Muschelfleisch ohne Rogen iqf
Farbe	elfenbeinfarben
Geruch	arttypisch, frisch
Geschmack	frischer Muschelgeschmack
Konsistenz	weiches Muschelfleisch

Logistische Daten	
Kartons pro Lage	9
Lagenfaktor	7
Kartons / Palette	63
Palettenformat	Euro Palette
Gewicht Einwickelfolie	30 g
Verkaufseinheit	kg
Transportverpackung	Karton
Abmessungen	400 x 250 x 280 mm
Gewicht	475 g
EAN	4032265000262
Verkaufverpackung	Beutel
Abmessungen	250 x 500 x 0,1 mm
Gewicht	20 g
EAN	4032265000255



# Produktspezifikation

## Tiefseescalopfleisch o. Rogen U10

Lagerung	
Anlieferemperatur	-18°C
Aufbewahrungstemperatur	-18°C
Haltbarkeit	24 Monate nach Produktionsdatum
Restlaufzeit bei Anlieferung	Mind. 3 Monate

	Nährwerte / 100 g	GDA%
Energie	46 kcal / 195 kJ	2%
Fett	0,6 g	1%
Davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	1%
Kohlenhydrate	1,4 g	0%
Davon Zucker	0 g	0%
Eiweiß	8,8 g	15%
Salz	1,3 g	22%

Mikrobiologischen Merkmale			
	Norm (m)	Grenzwert (M)	Einheit
Gesamtkeimzahl	< 500.000	1.000.000	Cfu/g
Enterobacteriaceae	< 1000	10.000	Cfu/g
Pseudomonaden	< 1000	10.000	Cfu/g
Koliforms	< 1.000	10.000	Cfu/g
Staphylococcus aureus	< 100	1.000	Cfu/g
Escherichia coli	< 10	100	Cfu/g
Listeria monocytogenes	Abwesend	100	Cfu/g
Salmonella spp.	Abwesend in 25 g	Abwesend in 25 g	-

### Bilder



# Produktspezifikation

## Tiefseescallopfleisch o. Rogen U10



Allergie- und Unverträglichkeitsabfrage		
Ja	Nein	Zutaten- /Zusatzstoffgruppen bzw. Einzelzutaten/Zusatzstoffe
	x	glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	x	Weizen
	x	Roggen
	x	Gerste
	x	Hafer
	x	Dinkel
	x	Kamut
	x	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (Garnelen)
	x	Eier und Eierzeugnisse
	x	Fisch und Fischerzeugnisse
	x	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
	x	Soja und Sojaerzeugnisse
	x	Milch und Milcherzeugnisse
	x	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Produkte
	x	Mandel
	x	Haselnuss
	x	Walnuss
	x	Kaschunuss (Cashewnuss)
	x	Pekannuss
	x	Paranuss
	x	Pistazie
	x	Makadamia- und Queenslandnuss
	x	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
	x	Senf und Sesamsamenerzeugnisse
	x	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/mg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben
x		Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
	x	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
	x	Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnisse
	x	Rindfleisch und Rindfleischerzeugnisse
	x	Geflügelfleisch und Geflügelfleischerzeugnisse
	x	Sorbinsäure/Sorbate (E200 - E203)
	x	Benzoessäure/Benzoate (E210 - E213)
	x	Citronensäure/Citrate (E330 - E333)
	x	Phosphorsäure/Phosphat (E338 - E341)
	x	Glutaminsäure/Glutamate (E620 - E625)
	x	Guanylsäure/Guanylate (E626 - E629)
	x	Inosinsäure/Inosinate (E630 - E633)
	x	Salicylate
	x	Farbstoffe

# Produktspezifikation

## Tiefseescalopfleisch o. Rogen U10



	x	Nitritpökelsalz
	x	Phenylalanin
	x	Zimt
	x	Alkohol
	x	Vanille
	x	Anis
	x	knoblauch
	x	Erdbeeren
	x	Kakao
	x	Hülsenfrüchte
	x	Perubalsam
	x	Hefe
	x	Mais (Maismehl, Maisstärke)