

| | | |
|-----------------------|--|-------------------|
| Laschinger Seafood | Spezifikations- & Deklarationsformblatt | Stand: 25.09.2017 |
| | | Revision: 002 |

Erstellungsdatum:
10.11.2017

Gültig ab:
10.11.2017

Ersetzt Dokument vom:

Artikel

| | |
|--|---|
| Artikelbezeichnung: | Räucherlachs, tiefgefroren |
| Bezeichnung des Lebensmittels (gemäß LMIV): | Räucherlachs, in Scheiben, tiefgefroren Atlantischer Räucherlachs (Salmo salar) aus Aquakultur in Norwegen |
| Gewicht/Einwaage: | 1000g |
| Marke: | |
| Kunde: | |
| Art.Nr. LSG: | LCH50010 |
| Art.Nr. Kunde: | |
| EAN (Produkt / Umverpackung): | 4010871500109/4010871050109 |

Lieferant / Produzent

| | |
|---|---|
| Lieferant (vollständige Adresse): | Laschinger Seafood GmbH, Ziegeleiweg 12, D-31177 Harsum |
|---|---|

Qualitätsmanagement

| | |
|-------------------------|--|
| Ansprechpartner: | Wolfgang Kristl |
| Telefon (Fest / Mobil): | +49 991 3721 0412/ +49 160 99 18 78 01 |
| E-Mail: | wolfgang.kristl@laschinger.de |

Produktionsstätte

| | |
|---|--|
| (vollständige Adresse): | LIMITO SA., ul. Droga Graniczna 21, 86-300 Grudziqdz, Poland |
| EG-Zulassungsnummer: (Identitätskennzeichen) | PL 04621801 WE |
| IFS (ggf. BRC): | IFS |
| IFS Coid: | 36980 |

Zutatenliste (gemäß LMIV, in absteigender Reihenfolge inklusive QUID; Allergene Zutaten in Fettdruck)

| |
|--|
| Lachs* , Speisesalz, Zucker, Rauch |
| *Atlantischer Lachs (Salmo salar) aus Aquakultur in Norwegen |

| | | |
|-----------------------|--|-------------------|
| Laschinger Seafood | Spezifikations- & Deklarationsformblatt | |
| | | Stand: 25.09.2017 |
| | | Revision: 002 |

Allergene Zutaten (gem. LMIV, Anhang II):

(bitte auswählen: ja – nein - Spuren)

| | | | | | |
|--------------------------|-------|------------------|-------|-------------------------|-------|
| Glutenhaltiges Getreide* | | Sojabohnen | | Sesamsamen | |
| Krebstiere | | Milch | | Schwefeldioxid, Sulfite | |
| Eier | | Schalenfrüchte** | | | |
| Fische | ja | Sellerie | | Lupine | |
| Erdnüsse | | Senf | | Weichtiere | |

* bitte namentlich angeben (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon):

**bitte namentlich angeben (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse):

Zusatzstoffe

| Klassenname | E-Nr. | Bezeichnung | Menge (mg/kg) |
|-------------|-------|-------------|---------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Nährwerte je 100g (nicht gerundet)

| | pro 100g | % RM | pro Portion (..... g) | % RM |
|-------------------------------|----------|------|-----------------------|------|
| Brennwert in kJ | 888 | | | |
| Brennwert in kcal | 213 | | | |
| Fett | 13,1 g | | | |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 2,2 g | | | |
| Kohlenhydrate | 0,9 g | | | |
| - davon Zucker | 0,9 g | | | |
| Ballaststoffe | | | | |
| Eiweiß | 22,8 g | | | |
| Salz | 3,3 g | | | |

Fischkennzeichnung

| | |
|--|--------------------|
| Handelsname gemäß Liste für Handelsbezeichnungen | Atlantischer Lachs |
| Wissenschaftlicher Name | Salmo salar |

Wildfang / Binnenfischerei

| | |
|--|--|
| Fanggebiet (Subfanggebiet) / Ursprungsgewässer | |
|--|--|

| | | |
|-----------------------|--|-------------------|
| Laschinger Seafood | Spezifikations- & Deklarationsformblatt | |
| | | Stand: 25.09.2017 |
| | | Revision: 002 |

| | | |
|---|------------|---------------------|
| Fanggerätekategorie (inkl. Fanggeräte Einzelbezeichnung mit Code) | | |
| Name der Fischerei (inkl. Land) | | |
| Anlandehafen (erster Hafen nach Fang) | | |
| Verarbeitungsbetrieb | | |
| Zertifizierung | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aquakultur | | |
| Land der Aquakultur | Norwegen | |
| Intensitätsgrad (z. B. extensiv, intensiv) | intensiv | |
| Produktionssystem | Meerwasser | Netzgehege / Käfige |
| Zertifizierung (ASC, Global Gap, Bio) | | |

| Produktionscode / Haltbarkeit | |
|--|--|
| LOT / Tracking Code (Beispiel) (Produkt) | 17003 |
| Aufschlüsselung des Codes | 17=Jahr 003=Tagesnummer |
| Transportbedingungen | < -18°C |
| Lagertemperatur | < -18°C |
| Haltbarkeit | ab Produktion: 12 Monate |
| Restlaufzeit | ab Anlieferung: 6 Monate |
| MHD / Verbrauchsdatum | Bei max. -18°C mindestens haltbar bis: Tag/Monat/Jahr An welcher Stelle erfolgt die Angabe des Datums? Etikett |
| Haltbarkeit bei TK-Produkten: | im Kühlschrank: im *-Fach: im **-Fach: im ***-Fach: |
| Kennzeichnung Umkarton | |

Zubereitungsempfehlung

| Sensorische Beschreibung | |
|--|---|
| Bitte geben Sie eine genaue Beschreibung des Artikels an. Vermeiden Sie Beschreibungen wie arteigen, arttypisch, typisch oder normal. | |
| Aussehen | Sauber getrimmt und geschnitten, ohne braunes Muskelfleisch, ohne sichtbare Blutpunkte, praktisch grätenfrei, SalmoFan™: + 23 |
| Geruch | Charakteristisch, mild salzig, angenehmer Rauch |

| | | |
|-----------------------|--|-------------------|
| Laschinger Seafood | Spezifikations- & Deklarationsformblatt | |
| | | Stand: 25.09.2017 |
| | | Revision: 002 |

| | | |
|----------------------------------|---|----------------|
| Geschmack | Charakteristisch, mild salzig, angenehmer Rauch | |
| Konsistenz | Elastisch, Scheiben leicht voneinander zu trennen | |
| Inhalt (Anzahl Scheiben / Stück) | | |
| Conveniencegrad | verzehrfertig | bei sonstiges: |

Produktfoto:



Verarbeitung Trockensalzung

| | |
|----------------|-----------------|
| Salzung | Kombisalzung |
| Räuchermethode | kalt geräuchert |
| | |

Chemische Parameter

| | |
|--------|----------|
| Wasser | 60-65% |
| Salz | 2,5-4,5% |
| | |

Mikrobiologie

Mindestanforderungen sind die Richt- und Warnwerte nach Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie. Sollten für das Produkt keine DGHM-Werte vorliegen, müssen diese mit LASCHINGER vereinbart werden.

| | | |
|---|--|---|
| Liegen für das Produkt DGHM-Werte vor? | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | falls ja, welche Kategorie: |
| Unterliegt das Produkt der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | |
| | Ausgangswert in KBE/g | Ende Haltbarkeit in KBE/g |
| Gesamtkeimzahl | $\leq 5 \times 10^3/g$ | Gesamtkeimzahl $\leq 1 \times 10^6/g$ |
| Enterobacteriaceae | $\leq 100/g$ | Enterobacteriaceae $\leq 1 \times 10^5/g$ |
| Escherichia coli | | Escherichia coli |

| | | |
|-----------------------|--|-------------------|
| Laschinger Seafood | Spezifikations- & Deklarationsformblatt | |
| | | Stand: 25.09.2017 |
| | | Revision: 002 |

| | | | |
|------------------------|-----------------|------------------------|-------------------------|
| Staphylokokken | | Staphylokokken | |
| Pseudomonaden | | Pseudomonaden | |
| Salmonellen | | Salmonellen | |
| Listeria monocytogenes | abwesend in 25g | Listeria monocytogenes | ≤ 1x 10 ² /g |

Angaben zur Nachhaltigkeit / Zertifizierungen

Palmfett / Palmöl (LASCHINGER verwendet ausschließlich Palmfett/Palmöl aus nachhaltigem Anbau.)

| | | |
|---|--|--|
| Enthält das vorliegende Produkt Palm(kern)öl bzw. Inhaltsstoffe, die aus Palm(kern)öl hergestellt werden? | <input type="checkbox"/> Ja (..... Gew. %) | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
|---|--|--|

Wenn ja:

| | |
|--|--------------|
| Welche Art? | Palmöl |
| Welche Zertifizierung ist vorhanden (z.B. RSPO SG)? Anteil zertifiziertes Palmöl an Gesamtpalmölmenge? | Gew. % |
| Welche Zertifizierung ist vorhanden? | |

Eier (LASCHINGER gestattet keine Eibestandteile aus Käfighaltung.)

| | | |
|---|--|--|
| Enthält das vorliegende Produkt Eier / -bestandteile? | <input type="checkbox"/> Ja (..... Gew. %) | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
|---|--|--|

Wenn ja:

| | |
|---|-------------------|
| Aus welcher Haltungsform stammen die Eier? | Haltungsform Eier |
| Welche Zertifizierung ist vorhanden (z.B. KAT)? Anteil zertifizierter Eibestandteile an Gesamteibestandteile? | Gew. % |

Kakao (LASCHINGER bevorzugt Kakao aus nachhaltigem Anbau.)

| | | |
|--|--|--|
| Enthält das vorliegende Produkt Kakaobestandteile? | <input type="checkbox"/> Ja (..... Gew. %) | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
|--|--|--|

Wenn ja:

| | |
|--|--------------|
| Welche Zertifizierung ist vorhanden (z.B. UTZ)? Anteil zertifizierter Kakao an Gesamtkakaomenge? | Gew. % |
|--|--------------|

Verpackungen aus Papier/Karton (LASCHINGER bevorzugt nachhaltige Verpackungen.)

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| Enthält das vorliegende Produkt eine Verpackung / Verpackungsanteile aus Papier / Karton? | <input checked="" type="checkbox"/> Ja (..... Anteil %) | <input type="checkbox"/> Nein |
|---|---|-------------------------------|

Wenn ja:

| | |
|---|--------------|
| Welche Zertifizierung ist vorhanden (z.B. FSC Recycled oder Blauer Engel)? Anteil zertifizierte Verpackung an Gesamtverpackung? | Gew. % |
|---|--------------|

Zusätzliche Angaben

| | |
|---|--|
| Enthält das Produkt tierische Bestandteile? Produkt ist.... | Enthält tierische Bestandteile |
| Ist das Produkt glutenfrei (gemäß VO (EG) Nr. 41/2009, maximaler Glutengehalt 20 mg/kg) | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |
| Ist das Produkt laktosefrei? (< 0,1g Lactose pro 100g) | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |
| Enthält das Produkt gehärtete oder teilweise gehärtete Fette? | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |

| | | |
|-----------------------|--|-------------------|
| Laschinger Seafood | Spezifikations- & Deklarationsformblatt | |
| | | Stand: 25.09.2017 |
| | | Revision: 002 |

| | | | |
|--|-----------------------------|--|------------------------|
| Befindet sich eine länderspezifische Auslobung am Produkt | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein | wenn ja, welche: |
| Geografische Angaben und traditionelle Spezialitäten (geschützte Herkunftsbezeichnung) | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein | |
| Ist das Produkt HALAL zertifiziert*? | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein | |
| Ist das Produkt KOSHER zertifiziert*? | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein | |
| Tracking-Code / QR-Code angegeben | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein | |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| Bestätigung der GVO-Freiheit (entsprechend den VO (EG) Nr. 1829/2003 & 1830/2003) (Für das Produkt wird bestätigt, dass 1. Lebensmittel weder aus gentechnisch veränderten Organismen (GVOs) bestehen, noch diese enthalten; 2. bei einer Lebensmittelherstellung ebenso wie bei der Produktion all ihrer Zusatzstoffe (z.B. Vitamine, Enzyme, Aromastoffe) keine gentechnischen Verfahren eingesetzt werden; 3. auch Futtermittel für die Herstellung tierischer Produkte weder aus GVOs bestehen noch diese enthalten (dabei müssen strenge Fristen eingehalten werden).) | <input checked="" type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| Behandlung mit ionisierender Strahlung (entsprechend der Richtlinie 2003/13/EG) Für das Produkt wird bestätigt, dass weder das Produkt noch dessen Zutaten mit ionisierender Strahlung behandelt wurden. | <input checked="" type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

Logistikdaten

Produkt (Primärverpackung)

| | |
|--|---|
| Abmessungen (Maße LxBxH in cm) | 24,0 x 64,0 cm Beutel: 24,0 x 64,0 cm, Tray: 20,0 x 55,0cm |
| Material (detaillierte Angabe aller Materialien) | Tray: T0101 Beutel: W0205 |
| Konformitätserklärung | ja |
| Recyclingcode gemäß VerpackV: | |
| Vakuumiert / unter Schutzatmosphäre verpackt (Zusammensetzung Schutzgas angeben) | VAC |

Gebinde (Sekundärverpackung)

| | |
|--|---|
| Abmessungen (Maße LxBxH in cm) | Karton: 60,0 x 40,0 x 11,5 cm |
| Material (detaillierte Angabe aller Materialien) | Oberer Karton: K0102 Unterer Karton: K0201 |
| Konformitätserklärung | ja |

Lage / Palette

| | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| Stück pro Gebinde (Karton) | 10 |
| Gebinde pro Lage | 4 |
| Lagen pro Palette | 8 |
| Gebinde pro Palette | 32 |
| Europalette oder Industriepalette | Euro –palette (EPAL-DB) |

| | | |
|-------------------------------|--|-------------------|
| Laschinger Seafood | Spezifikations- & Deklarationsformblatt | Stand: 25.09.2017 |
| | | Revision: 002 |

Sonstige Kundenvereinbarungen

Datum:06.02.2018

Ausgefüllt von:Katharina Unterholzer