



## Fertigwaren-Spezifikation

Art.-Nr. **1217**

Artikel-EAN: 4033300012172

Karton-EAN: 4033300112179

<b>Bezeichnung</b>	<b>Matjeshappen Nordischer Art mit Knoblauch und Kräutern in Rapsöl</b>			
<b>Produkt-Beschreibung</b>	Matjeshappen mit Knoblauch, roten Zwiebeln und grünen Kräutern in Rapsöl			
<b>Inhalt</b>	<b>Inhalt : 950g</b>		<b>Fischeinwaage : 615g</b>	
<b>Zutatenliste</b>	Matjeshappen Nordischer Art 65% ( <b>HERING</b> , Salz, Dextrose, <b>MILCHZUCKER</b> , Säureregulator: Natriumcitrate, Glucono-delta-Lacton; Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat; Säuerungsmittel: Citronensäure; färbendes Konzentrat aus Rote Bete-Saft), Rapsöl, rote Zwiebeln, Knoblauch (3%), Gartenkräutermischung 3% (Petersilie, Schnittlauch, Dill), Branntweinessig, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat; Säuerungsmittel: Citronensäure, Milchsäure, Äpfelsäure, Weinsäure (L+).			
<b>Verpackung</b>	Original-1/1 Schale, versiegelt, Deckel-, Front- und Seitenetikett. 3 Schalen im Tray, 10 Lagen à 9 Trays = 270 Schalen pro Palette. Unter Schutzatmosphäre verpackt.			
<b>Codierung</b>	verschlüsselter Produktionscode auf dem Seitenetikett, MHD auf dem Schalendeckel			
<b>Sensorik</b>	<b>Aussehen:</b>	Zubereitung mit hohem Fischanteil, gut erkennbaren roten Zwiebeln und grünen Kräutern		
	<b>Geruch:</b>	Typisch nach Matjes und Knoblauch, leicht würzig		
	<b>Geschmack:</b>	Typisch nach Matjes, mit kräftiger, aber angenehmer Knoblauch-Kräuter-Note		
	<b>Konsistenz:</b>	schmalzige Matjeshappen mit knackigen Zwiebeln		
<b>Mikrobiologische Kennzahlen</b>	<b>Parameter</b>	<b>Analysenmethode</b>	<b>Grenzwerte [KBE/g]</b>	
			<b>Anfang MHD</b>	
			<b>Ende</b>	
	Gesamtkeimzahl (30°C/72 h)	Koch'sches Plattengussverfahren gemäß Prüfanweisung PA QS-08	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>6</sup>
	Hefen (25°C/72h)		500	1x10 <sup>5</sup>
	Schimmelpilze (25°C/72h)		100	1x10 <sup>2</sup>
	Lactobacillen (30°C/72h)		5x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>6</sup>
Enterobacteriaceen (37°C/24h)	Plattengussverfahren + Overlayer gemäß Prüfanweisung PA QS-08	100	1x10 <sup>3</sup>	
E. coli (37°C/48h)	Chromocult-Agar / Ausstrichverfahren gemäß Prüfanweisung PA QS-08	< 10	< 10	
frei von pathogenen Keimen				

<b>Lagerbedingungen</b>	Ungeöffnet bei Kühlung von +2 °C bis +7°C. Nach dem Öffnen innerhalb von 5 Tagen verzehren		
<b>Haltbarkeit unter obigen Bedingungen</b>	MHD = 35 Tage (5 Wochen)		
<b>Chemisch-physikalische Kennzahlen (im Fisch)</b>	<b>Parameter</b>	<b>Analysenmethode</b>	<b>Sollwert</b>
	Gesamtsäure (ber. als Essigsäure) [%]	Titration mit Natronlauge	0,3-0,7
	Kochsalz [%]	Titration mit Silbernitratlösung (Bestimmung nach Mohr)	5,5-6,5
	pH-Wert	potentiometrische Messung (pH-Meter)	5,2-5,8
<b>Rechtliche Anforderungen</b>	Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetz und seinen einschlägigen Regelungen, sowie den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und den Richtlinien in ihrer jeweils gültigen Fassung.		

<b>Nährwertangaben:</b> (unterliegen natürlichen Schwankungen)	<b>pro 100g</b>	<b>pro Portion (80g)</b>	<b>pro Portion (80g) % *</b>
<b>Brennwert</b>	1764 kJ 428 kcal	1411 kJ 342 kcal	17 %
Fett	42,4 g	33,9 g	48 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g	2,8 g	14 %
Kohlenhydrate	0,5 g	0,4 g	
davon Zucker	0,5 g	0,4 g	<1 %
Eiweiß	11,0 g	8,8 g	
Salz	5,5	4,4 g	73 %
<i>Ballaststoffe</i>	<i>0 g</i>	<i>0 g</i>	

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).  
Die Packung enthält ca. 8 Portionen.

GVO-frei gemäß EG 1829/2003 & 1830/2003.

Allergie-Informationen gemäß EU-Einstufung (RL 2000/13/EG): enthält Fisch, Milcherzeugnis

Dieses Produkt stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde. [www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)

Handelsbezeichnung: Hering (*Clupea harengus*), gefangen in der Norwegischen See, Umschließungsnetze und Hebenetze

Diese Spezifikations-Version ersetzt alle vorangegangenen Versionen.  
Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.