



## Fertigwaren-Spezifikation

Art.-Nr. **1224**

Artikel-EAN: 4033300012240

Karton-EAN: 4033300112247

<b>Bezeichnung</b>	<b>Heringshappen in mild-würzigem Sherry-Aufguss</b>			
<b>Produkt-Beschreibung</b>	Marinierte Heringsfilet-Happen in mild-würzigem rötlichen Sherry-Aufguss mit Zwiebeln.			
<b>Inhalt</b>	<b>Inhalt : 950g</b>		<b>Abtropfgewicht : 570g</b>	
<b>Zutatenliste</b>	Zutaten: <b>HERINGSHAPPEN</b> 60%, Zucker, Sherry (5%), Zwiebeln, Salz, Branntweinessig, Weinessig, Pimentkörner, Pfefferkörner, Säuerungsmittel: Äpfelsäure, Weinsäure (L+), Citronensäure; färbendes Lebensmittel: Rote Trauben Saftkonzentrat, schwarze Karotten Saftkonzentrat, schwarze Johannisbeeren Saftkonzentrat, Holunderextrakt; natürliches Aroma (enthält <b>SENF</b> ), Karamellzucker, Glukosesirup, Maltodextrin, Farbstoff: Zuckerkulör.			
<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>	rötlich-bräunliche bis violette Filets in fast klarem Aufguß		
	<b>Geruch:</b>	aromatisch-würzig, leichte Alkoholnote		
	<b>Geschmack:</b>	typisch, aromatisch-würzig		
	<b>Konsistenz:</b>	zart, aber fest im Biss		
<b>Mikrobiologische Kennzahlen</b>	<b>Parameter</b>	<b>Analysenmethode</b>	<b>Grenzwerte [KBE/g]</b>	
			<b>Anfang MHD</b>	<b>Ende MHD</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)		5x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>4</sup>
	Schimmelpilze (25°C/72h)		1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>2</sup>
	Lactobacillen (30°C/72h)		5x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>6</sup>
	Enterobacteriaceen (37°C/24h)	Plattengussverfahren + Overlayer gemäß Prüfanweisung PA QS-08	1x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</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 = 84 Tage (12 Wochen)		
<b>Chemisch-physikalische Kennzahlen (im Fisch)</b>	<b>Parameter</b>	<b>Analysenmethode</b>	<b>Sollwert</b>
	Gesamtsäure (ber. als Essigsäure) [%]	Titration mit Natronlauge	1,0-1,5
	Kochsalz [%]	Titration mit Silbernitratlösung (Bstimmung nach Mohr)	3,0-4,0
	pH-Wert	potentiometrische Messung (pH-Meter)	3,8-4,4
	Fett [%]	Fettbestimmung nach Gerber, bzw. Schnellmethode	8 - 16
<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>	886 kJ	709 kJ	
	212 kcal	170 kcal	9 %
Fett	12,0 g	9,6 g	14 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g	1,9 g	10 %
Kohlenhydrate	17,0 g	13,6 g	
davon Zucker	17,0 g	13,6 g	15 %
Eiweiß	9,0 g	7,2 g	
Salz	3,5 g	2,8 g	47 %
<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, Senf

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 und in der Nordsee, Umschließungsnetze und Hebenetze, Schleppnetze

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