



## Fertigwaren-Spezifikation

Art.-Nr. **1225**

Artikel-EAN: 4033300012257

Karton-EAN: 4033300112254

<b>Bezeichnung</b>	<b>Heringshappen in Senf- Honig-Sauce</b> Mit Zuckern und Süßungsmitteln			
<b>Produkt-Beschreibung</b>	Mild marinierte Heringshappen in cremiger Sauce mit Senf und Honig			
<b>Inhalt</b>	<b>Inhalt : 950g</b>	<b>Fischeinwaage: 475g</b>		
<b>Zutatenliste</b>	Zutaten: <b>HERINGSHAPPEN</b> (50%), Rapsöl, <b>SENF</b> 7% (Wasser, <b>SENFSAATEN</b> , Branntweinessig, Weißweinessig, Zucker, Salz, Sherryessig, Gewürze), <b>SENF Gurken</b> 4% (Schälgurken, Zucker, Branntweinessig, Salz, natürliches Aroma ( <b>SENF</b> , Dill, Fenchel), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Citronensäure, Festigungsmittel: Calciumchlorid), Honig 4%, Süßungsmittel: Sorbit, <b>EIGELB</b> , Wasser, Zucker, Branntweinessig, Weinessig, Dillspitzen, modifizierte Stärke, Säureregulator: Natriumacetate; Säuerungsmittel: Äpfelsäure, Weinsäure (L+); natürliches Aroma, Süßungsmittel: Natriumsaccharin, Sucralose; färbendes Lebensmittel: Karottenkonzentrat; Farbstoff: Zuckerkulör.			
<b>Verpackung</b>	Original-1/1 Schale (PP), 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 und cremiger Senf-sauce		
	<b>Geruch:</b>	Frisch, würzig, nach Senf, mit feiner Honignote		
	<b>Geschmack:</b>	Milde süß-saure Happen, Sauce mit angenehmer Note nach Senf, Honig und Dill		
	<b>Konsistenz:</b>	Zarte Happen, cremige Sauce		
<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)		1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>6</sup>
	Enterobacteriaceen (37°C/24h)	Plattengussverfahren + Overlayer gemäß Prüf- anweisung PA QS-08	1x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	E. coli (37°C/48h)	Chromocult-Agar / Aus- strichverfahren 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 3 Tagen verzehren			

<b>Haltbarkeit u.o. Bedingungen</b>	28 Tage		
<b>Chemisch-physikalische Kennzahlen (im Fisch)</b>	<b>Parameter</b>	<b>Analysenmethode</b>	<b>Sollwert</b>
	Gesamtsäure (ber. als Essigsäure) [%]	Titration mit Natronlauge	0,8-1,2
	Kochsalz [%]	Titration mit Silbernitratlösung (Bestimmung nach Mohr)	2,0-3,0
	pH-Wert	potentiometrische Messung (pH-Meter)	4,0-4,5
<b>Rechtliche Anforderungen</b>	Das Produkt entspricht dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch 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>	1105 kJ	884 kJ	
	267 kcal	214 kcal	11 %
Fett	22,5 g	18,0 g	26 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g	2,8 g	14 %
Kohlenhydrate	8,0 g	6,4 g	
davon Zucker	3,6 g	2,9 g	3 %
Eiweiß	8,0 g	6,4 g	
Salz	3,0 g	2,4 g	40 %
<i>Ballaststoffe</i>	<i>0 g</i>	<i>0 g</i>	

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).  
Die Packung enthält ca. 12 Portionen.

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

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