

PRODUKTBESCHREIBUNG

PRODUKTBEZEICHNUNG:

Geräuchertes Forellenfilet

Zutaten: Forellenfilet, Speisesalz, Gewürze (gemahlener Pfeffer, Koriander, Wacholder)

| | | | | |
|-----------------------------|--|---|--|--|
| Produktbeschreibung: | Es handelt sich um rohes Fleisch von der Forelle, das durch Pökeln und Räuchern haltbar gemacht wird | Es handelt sich um ein verzehrfertiges Lebensmittel | pH – Wert: 6,30 Aw – Wert: 0,97 Salzgehalt: 2,889% | Das Produkt wird ausschließlich vakuum - verpackt verkauft |
|-----------------------------|--|---|--|--|

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| Mikrobiologische Werte: | Es handelt sich um ein Produkt, welches das Wachstum von Listeria monocytogenes fördert | Listeria: nicht nachweisbar in 25 g EU VO 2073 / 05 Salmonella: Nicht nachweisbar in 25 g EU VO 2073 / 05 |
|--------------------------------|---|--|

Chemische Werte: Nitrite / Nitrate (Grenzwerte EU – Richtlinie 52 / 06) werden nicht verwendet

Gluten: < 10 mg / kg nicht vorhanden

| | | | | |
|-------------------|--|------|-------------------------|------|
| Allergene: | Es handelt sich um ein Fischprodukt, ansonsten enthält das Produkt keine weiteren Allergene; im Betrieb werden auch ansonsten weder andere Produkte hergestellt noch andere Allergene verwendet, so daß keine Kreuzkontamination möglich ist | | | |
| | Glutenhaltiges Getreide | nein | Lactose | nein |
| | Krebstiere / -erzeugnisse | nein | Schalenfrüchte | nein |
| | Fisch / -erzeugnisse | ja | Sellerie / -erzeugnisse | nein |
| | Erdnüsse / -erzeugnisse | nein | Senf / -erzeugnisse | nein |

| | | | | |
|--|---|------|------------------------------|------|
| | Soja / -erzeugnisse | nein | Sesam samen, -erzeugnisse | nein |
| | Milch / -erzeugnisse | nein | Lupine, -erzeugnisse | nein |
| | Schwefeldioxid, Sulfit, mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l | nein | Weichtiere / -erzeugnisse | nein |
| Art der Verpackung: | | | | |
| Vakuumverpackt; Verpackungsmaterial konform EU – VO 1935 / 04 geeignet für Lebensmittel | | | | |
| Konservierungs - modalitäten: | | | | |
| Gekühlt (empfohlen bei Kältschranktemperatur) | | | | |
| MHD: | | | | |
| 30 Tage; ermittelt durch eine Haltbarkeitsstudie im Mai / Juni 2015 durch das Tierseuchenbekämpfungsinstitut der Venetien in Bozen (Laboranalysen: Befund n° 15A T6BZ – A / 334; Befund n° 15A T6BZ – A / 443; Befund n° 15A T6BZ – A / 473 | | | | |
| Verkauf: | | | | |
| Erfolgt vorwiegend an Wiederverkäufer und Restaurantbetriebe | | | | |
| Zielgruppe: | | | | |
| Jede Altersgruppe mit Ausnahme von Säuglingen | | | | |

Latsch, 27/06/2015


H. Markus Blaas