

Produktspezifikation:	ZANDER	Stand : 01.01.2016
------------------------------	---------------	--------------------

Lieferant	Birnbaum & Kruse Fischhandel GbR Ziesegrund 7, 17438 Wolgast OT Hohendorf	DE-MV-EFB 006 EG
------------------	---	------------------

Ansprechpartner	Herr Kruse	E-Mail :	verkauf-hohendorf@birnbaumkrusefisch.de
Telefon	3836 237914	Fax :	03836 237921

Produkt

Verkehrsbezeichnung	lateinische Bezeichnung	Produktbeschreibung *)
Zander	Stizostedion lucioperca	Zander vmk , Zander amk, Zanderfilet *) vmk = voll mit Kopf, amk = ausgenommen mit Kopf

Sortierung	Gebinde
nach Vereinbarung	nach Vereinbarung (Kunststoffkiste ; Styroporkiste)

Produktherkunft (gemäß Verordnung (EG))	
<i>gefangen in</i>	der westlichen Ostsee / Küstengewässer Mecklenburg - Vorpommern (FAO 27 III d)
<i>mit</i>	Kiemennetzen und Reusen

Sensorik

Aussehen	Geruch	Konsistenz	Geschmack
Augen prall Haut glatt, glänzend helles Fleisch	arttypisch, frisch, kein Fremdgeruch	Muskelfleisch fest, geschmeidig	arttypisch, frisch, kein Fremdgeschmack

Analytik

Gemäß der gesetzlichen Bestimmungen in Deutschland und der EU - Beprobung durch Prüflabor Bioserv Rostock

Verpackung	Lagerbedingungen
-------------------	-------------------------

lebensmittelkonform entsprechend der gesetzlichen Bestimmungen in Deutschland und der EU (Spezifikationen der Verpackungs-Lieferanten liegen vor)	Temperatur : 0°C - 2° C (unter schmelzendem Eis)
--	---

Allergene	GVO	Ionisierende Strahlung
enthält FISCH	keine GVO Kennzeichnungspflicht	Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt, die eine Kennzeichnung nach EU-Richtlinien verlangen

Nährwerte pro 100g: (durchschnittlich)

Brennwert (kcal)	84	Salz (g)	0,09
Brennwert (kJ)	353	Eiweiß (g)	19,20
Kohlenhydrate (g)	0,00	davon Zucker (g)	0,00
Fett (g)	0,73	dav. gesättigte Fettsäuren (g)	0,16
		dav. einfach ungesätt. Fettsäu. (g)	0,17
		dav. mehrfach ungesätt. Fettsäu.(g)	0,26

Die Rohware stammt von Lieferanten aus Produktionsgebieten, die in Übereinstimmung mit dem gültigen EU-Recht produzieren und den jeweiligen Kontrollen der veterinärärztlichen Überwachung und der staatlichen Fischereiaufsichtsbehörden unterliegen.

Bei der Herstellung ist das Fischereiprodukt nur mit Trinkwasser und sauberen Meerwasser in Kontakt gekommen.

Das verwendete Eis wurde aus sauberen Trinkwasser hergestellt und geeignet gelagert

Hiermit bestätigen wir, dass alle hier gemachten Angaben wahrheitsgemäß nach dem aktuellen Kenntnisstand erfolgen.

Änderungen werden vom Lieferanten unverzüglich und unaufgefordert über ein geändertes Datenblatt mitgeteilt.