



**Produktspezifikation**



Produkt : **Bärlauch - Matjesfilets nordischer Art** in Pflanzenöl

Produzent : DE-MV-EFB 006 Birnbaum & Kruse GbR

Art -Nr. : 400 143 / 400 005 / 400 711 / 400 001

Verpackung : 500 ml / 1,0 l / 3,0 l / 5,0 l  
Kunststoffbehälter mit Kunststoffdeckel (lebensmittelkonform)

Fischeinwaage : 300g / 800g / 2,0 kg / 4,0 kg

Rohmaterial : Heringsfilets o.Haut hergestellt aus frischen ganzen Heringen ( *Clupea harengus* ) gefangen in der Norwegischen See mit Umschließungs- und Hebenetzen und innerhalb 48h verarbeitet (MSC)

Zutaten : **HERINGSFILETS (80%)**, Rapsöl, Bärlauchgewürz, Speisesalz, Dextrose, Glucosesirup, Geschmacksverstärker : Mononatriumglutamat, Säuerungsmittel: Gluconodetalacton, Konservierungsstoff : Natriumbenzoat; natürliche Aromastoffe, natürliche Enzyme

Aufbewahrung : + 2°C bis +6°C

Haltbarkeit : Verwendung vor 6 Wochen, nach dem Öffnen zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt !

Nachprüfung : Prüflabor: Bioserv Analytik und Medizinprodukte GmbH  
HACCP Konzept : Temperatur,Größe, Qualität (Rezeptur)

**Nährwerte pro 100g**

(durchschnittlich ca. )

Brennwert	(KJ) :	785	Kohlenhydrate	(g) :	1,00
	(kcal) :	188	davon Zucker	(g) :	0,30
Fett	(g) :	14,2	Eiweiß	(g) :	14,00
dav. gesättigte Fettsäuren	(g) :	<b>4,2</b>	Salz	(g) :	3,00

**Verwendung von Zutaten mit allergenen Potential gemäß EU Einstufung**

	enthalten	nicht enthalten	Bennung aller Komponenten
Glutenhaltiges Getreide u.- erzeugnisse :		X	
Krebstiere u. -erzeugnisse :		X	
Eier u. -erzeugnisse :		X	
Fisch u. -erzeugnisse :	X		<b>HERINGSFILET</b>
Erdnüsse u. erzeugnisse :		X	
Soja u. -erzeugnisse :		X	
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose :		X	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse :		X	
Sellerie u. -erzeugnisse :		X	
Senf u. -erzeugnisse :		X	
Schwefeldioxid u. Sulfate in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l. als S=2 angeben :		X	
Sonstige		X	

**GMO - frei vom Ursprung**

Die vorstehend gemachten Angaben beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand. Eine rechtlich verbindliche Zustimmung bestimmter Eigenschaften oder Eignung für sonstige Verwendungsfälle kann daraus nicht abgeleitet werden. Verarbeiter und Anwender sind durch unsere Angaben nicht von eigenen Untersuchungen und Eignungsprüfungen entbunden.

Erstellt am :	18.06.2005	Datum der letzten Änderung :	01.05.17
---------------	------------	------------------------------	----------

