

**PRODUCTSPEZIFIZIERUNG**

**Produkt**

Name	<b>Nordsee Krabbenfleisch 6 x 1kg (Schüssel)</b>
Wissenschaftliche Namen	<b>Crangon crangon</b>
Eigenschaften	<b>gekocht, gekühlt</b> <i>entweder aus frischen Tagesfängen gekocht, geschält oder aus sogenannten Wintervorräten, d.h. aus frischen Tagesfängen gekocht, ungeschält schockgefrostet und später aufgetaut und geschält. Nie aufbewahrt in einer konservierenden Lake.</i>
Herkunft	<b>gefangen in der Nordsee mit Schleppnetzen (Baumkurren) FAO 27 ICES subarea IVb, IVc</b>
Beschreibung des Produktes	<b>Nordsee- Krabbenfleisch, geschälte Nordseekrabben von gleichmäßiger Größe, gebogen</b>
Konsistenz	<b>bißfest, nicht strohig oder zäh</b>
Farbe, Aussehen	<b>gebogene gleichmäßig große Krabben, sauber hergerichtet</b>
Geschmack	<b>arttypisch, leicht salzig, kein Fremdgeschmack</b>
Geruch	<b>arttypisch, nicht stark</b>
Größe	<b>1600 à 2400 Stück / kg</b>
Herstellung	<b>gekocht, konserviert, geschält, gewaschen, konserviert</b>
Lieferperiode	<b>Januar bis Dezember</b>

**Verpackung**

Artikel Nr.	<b>012392</b>
Füllgewicht	<b>1000 g e</b>
Verkafeinheiten/Karton	<b>6</b>
Verpackung	<b>Schutzatmosphäre</b>
Primärverpackung	<b>Schüssel transparenter Folie mit Etikett Zamek oben und unten in einem Karton (V30)</b>
Material	<b>PET/PE OPP/PA/EVOH/PE</b>
Ausmaß (l x b x h)	<b>23,4 x 18,0 x 5,5 cm</b>
Gewicht	<b>29,0 g</b>
Etikett	<b>0,7 g (Papier)</b>
Kode E.A.N.	<b>8711239060001</b>
Sekundärverpackung	<b>Karton (L)</b>
Material	<b>Karton</b>
Ausmaß (l x b x h)	<b>37,5 x 24,5 x 19,0 cm</b>
Gewicht	<b>371 g</b>
Folie	<b>LDPE (140 g)</b>
Kode E.A.N.	<b>18711239060008</b>
Kartons/Lage	<b>9</b>
Lagen/Palette	<b>5</b>
Kartons/Palette	<b>45+5=50</b>
Paletteformat	<b>euro (120 x 80 x 15 cm)</b>

**Aufbewahrung**

Lieferungstemperatur	max. 7°C
Aufbewahrungstemperatur	max. 7°C
Haltbarkeit	21 Tage nach Anlieferung maximal 3 Tage bis Ende Haltbarkeit
Produktionskode	Ordernummer von 5 Ziffern z.b. 45481

**Zutaten**

	<b>Krabbenfleisch</b>
	<b>Salz</b>
Säuerungsmittel	<b>Zitronensäure (E330)</b> <b>Milchsäure (E270)</b>
Konservierungsstoff	<b>Benzooesäure (E210) (±0,4%)</b>

**Nährwerte**

Brennwert	386 kJ (91 kcal) / 100 g
Fett	1,0 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	0,3 g
Kohlenhydrate	0 g
<i>davon Zucker</i>	0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	2,0 g

**Physich-chemische Eigenschaften**

pH	6,4 ± 0,2
Salz	2,0 ± 0,2%
Glasierung	-
Flüssigkeit	72-77%

**Mikrobiologische Vorschriften (bei Anlieferung in KBE/g)**

	Bei Anlieferung	Am Ende Haltbarkeit
Aerobe Keimzahl (30°C)	<500.000	<5.000.000
Staphylococcus aureus	<300	<1.000
Enterobacteriaceae	<300	<1.000
Hefen/Schimmel	<1.000	<10.000
Koliformen (37°C)	<100	<1.000
E.Coli (37°C)	<1	<10
Listeria monocytogenes	abwesend in 25 g	<100
Salmonella spp.	abwesend in 25 g	abwesend in 25 g

