

PRODUCTSPEZIFIZIERUNG

Produkt

Name	Nordsee Krabbenfleisch 6 x 1kg (Schüssel)
Wissenschaftliche Namen	Crangon crangon
Eigenschaften	gekocht, gekühlt <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	gefangen in der Nordsee mit Schleppnetzen (Baumkurren) FAO 27 ICES subarea IVb, IVc
Beschreibung des Produktes	Nordsee- Krabbenfleisch, geschälte Nordseekrabben von gleichmäßiger Größe, gebogen
Konsistenz	bißfest, nicht strohig oder zäh
Farbe, Aussehen	gebogene gleichmäßig große Krabben, sauber hergerichtet
Geschmack	arttypisch, leicht salzig, kein Fremdgeschmack
Geruch	arttypisch, nicht stark
Größe	1600 à 2400 Stück / kg
Herstellung	gekocht, konserviert, geschält, gewaschen, konserviert
Lieferperiode	Januar bis Dezember

Verpackung

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

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

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

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

