



Produktspezifikation für Art.-Nr.: 20610
Gravdlachs, in Scheiben TK

4.2 PSP 01-1 Seite 1 von 9
Version: 1 gültig ab: 01.09.14
Version der PSP: 01
gültig ab: 13.10.2014

1. Allgemeines

a. Warengruppe

- SB-Fisch Frischfisch Eigenmarke _____
 Räucherfisch TK-Fisch Sonstige gebeizt
 Frisch Aufgetaut TK

b. Transport- und Lagerbedingungen
-18°C

c. Verkehrsbezeichnung
Gravdlachs, in Scheiben, tiefgefroren

d. Lateinische / wissenschaftliche Bezeichnung
Salmo salar

e. Gültige deutsche Handelsbezeichnung
Lachs

f. Kurzbeschreibung des Produktes
Lachs, filetiert, gebeizt, in Scheiben geschnitten, auf der Haut liegend, vakuumverpackt

2. Herkunft / Fangmethode

a. Produktionsmethode

- gefangen im _____
 aus Binnenfischerei
 Sonstige, _____
 in **Aquakultur** gewonnen
 - Haltung / intensiv
 - Haltung / semiintensiv

b. Fanggebiet _____
- FAO _____
- ICES _____

c. Fanggerätekategorie

- Wadennetze Kiemennetze & vergleichbare Netze
 Schleppnetze Umschließungs- & Hebenetze
 Reusen & Fallen Haken & Langleinen
 Dredgen

d. Ursprungsland der wertgebenden Zutat
Norwegen

e. Produktionsland
Deutschland



KOSTBARKEITEN DES MEERES

3. Produktionsverfahren / Art der Verarbeitung

gesägt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
Formfleisch	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
aus Blöcken geschnitten	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
Trimmschnitt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
Naturfilet	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
in Filetform gefertigt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
Standardfilet (mit Stehgräten, pbi)	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
praktisch grätenfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
entgrätet	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
mit Haut	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
ohne Haut	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
geschuppt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
gewürzt	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
gebeizt	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
geräuchert	<input type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN
Salzung	<input checked="" type="checkbox"/>	JA	<input type="checkbox"/>	NEIN

Art des Räucherns: _____

Art der Salzung :

- Handsalzung
- Naßsalzung
- Injektionssalzung

lose (IQF)	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN
glasiert	<input type="checkbox"/>	JA	<input checked="" type="checkbox"/>	NEIN

Anteil der Glasur in %

Sonstiges: _____

4. Zutaten (Allergene sind in Großbuchstaben dargestellt)

LACHS, Speisesalz, Zucker, Dill, Pfeffer

Deklarationspflichtige Zutaten ,im losen Verkauf‘ laut LMIV und Zusatzstoff-ZulassungsVO

Klassenname	E-Nummer	Bezeichnung
	E	
	E	
	E	
	E	

Allergene Zutaten

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung, deklarationspflichtig

Allergen	enthalten		enthalten in
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse		x	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x	
Eier und Eierzeugnisse		x	
Fisch und Fischerzeugnisse	x		Lachs
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x	
Soja und Sojaerzeugnisse		x	
Milch und Milcherzeugnisse		x	
Schalenfrüchte und Schalenfruchterz.		x	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x	
Senf und Senferzeugnisse		x	
Sesamsamen und Sesamsamenerz.		x	
Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben)		x	
Lupine und Lupinenerzeugnisse		x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x	

5. Convenience-Grad

verzehrfertig zubereitungsfertig nach dem Auftauen verzehrfertig

6. Nährwerte (durchschnittlich / 100g)

Brennwert kJ / kcal:	834 / 200
Fett in g:	12,9
↳ davon: gesättigte Fettsäuren in g:	3,7
Kohlenhydrate in g:	2,1
↳ davon Zucker in g:	2,1
Eiweiß in g:	18,9
Salz in g:	3,0

Alkohol VOL. % 0,0



Produktspezifikation für Art.-Nr.: 20610
Gravatlachs, in Scheiben TK

4.2 PSP 01-1 Seite 4 von 9
 Version: 1 gültig ab: 01.09.14
 Version der PSP: 01
 gültig ab: 13.10.2014

7. Produktionsdaten

a. Gewichts-/ Mengenangaben

Gewicht FIX Gewicht VARIABEL

	Bruttogewicht in g	Nettogewicht in g	Abtropfgewicht in g
kleinste Verkaufseinheit	1140	1000	
Umkarton	11896	10000	
Unterverpackung je Umkarton	z. B. 10 Beutel/Karton		10
Menge je Unterverpackung	z. B. 10 Filets/Beutel		1

b. Art der Verpackung, Material

Verpackungsbestandteil	Material
z. B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	
Siegelrandbeutel	PA/PE
Tray	Alukaschierte Vollpappe

c. Druckart

Spontandruck-Etikett vorgedruckte Verpackung

d. Verfahren

vakuumiert
 unter Schutzatmosphäre verpackt → verwendetes Gas: N₂, CO₂
 andere _____

e. Gebindeabmessungen

	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm
kleinste Verkaufseinheit	530	190	20
Umkarton	580	250	200

f. Palettierung

Europalette
 andere _____

Palettenhöhe in cm inkl. Palette	in cm	135
Lagenobjektfaktor	Lagen pro Palette	6
Palettenfaktor	Gebinde pro Palette	36
Lagenfaktor	Gebinde pro Lage	6



Produktspezifikation für Art.-Nr.: 20610
Gravadlachs, in Scheiben TK

4.2 PSP 01-1 Seite 5 von 9
Version: 1 gültig ab: 01.09.14
Version der PSP: 01
gültig ab: 13.10.2014

g. E A N

kleinste Verkaufseinheit	2806100000005
Umkarton	2806109000007
Palette	

h. Haltbarkeiten

Gesamthaltbarkeit	ab Herstellung	bei -18°C	Tage
		bei 2°C bis 7°C	18 Tage
garantierte Restlaufzeit		bei -18°C	Tage
		bei 2°C bis 7°C	14 Tage

i. Datums- und Lot-Nummerangabe

Datumsformat: TT.MM.JJ
Lot-Nummer: 8 stellige Ziffern-Kombination

j. Zolltarif- / Intrastat-Nummer

16041100

8. Transport- und Lagerbedingungen

Transport der Ware bei	-18 °C
Lagerung der Ware bei	-18 °C
angebrochene Ware bei	2 - 7 °C
angebrochene Ware zu verwenden bis	2 Tage

9. Chemisch-physikalische Kriterien

pH-Wert: < 6,5
Salz: 2,5 – 3,2 g/100 g

10. Mikrobiologische Kriterien

Koloniezahl, aerob mesophil: < 10⁶ KBE/g
Enterobacteriaceae: < 10⁴ KBE/g
k.-p. Staphylokokken: < 10² KBE/g
E.-coli: < 10 KBE/g
Pseudomonaden: < 10⁶ KBE/g
Listeria monocytogenes: < 10² KBE/g
Salmonellen: n. n. in 25 g

entsprechend den Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB bzw. unseren daran angelehnten Prüfmethode

11. Sensorische Beschreibung

Sensorische Beschreibung des verzehrfertigen Produktes

Aussehen	gleichmäßig rötlich, mit Kräutern bestreut
Geruch	spezifisch aromatisch, leichte Kräuternote
Geschmack	würzig mild, saftig
Konsistenz	fest, zart

12. Vermeidung von Fremdkörpern

Visuelle Metalldetektion

13. Nachversorgung/Wiederbeschaffung

Werktage zwischen Auftrag und Wareneingang: lt. Kontrakt

14. Dieses Produkt ist zertifiziert

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | nach International Featured Standard (IFS) |
| <input type="checkbox"/> | nach EU-BIO Standard |
| <input type="checkbox"/> | nach Naturland Richtlinien |
| <input type="checkbox"/> | nach Marine Stewardship Council (MSC) |
| <input type="checkbox"/> | nach Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) |
| <input type="checkbox"/> | Sonstige |



KOSTBARKEITEN DES MEERES

Produktspezifikation für Art.-Nr.: 20610
Gravadlachs, in Scheiben TK

4.2 PSP 01-1 Seite 7 von 9

Version: 1 gültig ab: 01.09.14

Version der PSP: 01
gültig ab: 13.10.2014

15. Produktfoto und Etiketten

Etikett des Produktes

Etikett des Umkartons

folgt

folgt

Produktfoto

folgt



Produktspezifikation für Art.-Nr.: 20610
Gravadlachs, in Scheiben TK

4.2 PSP 01-1 Seite 8 von 9
Version: 1 gültig ab: 01.09.14
Version der PSP: 01
gültig ab: 13.10.2014

16. Organisation

Firmenname	Dirk Abrahams GmbH
Anschrift	Collsteder Damm 3, D-26340 Zetel-Neuenburg
Ansprechpartner / Funktion	Klaus Hoffmann / Leiter Vertrieb/Marketing
Telefon	04452-9112-44
Telefax	04452-9112-24
E-Mail	k.hoffmann@abrahams-gmbh.de
Ansprechpartner im Krisenfall / Funktion	Wilfried Wehrmann / Prokurist
Telefon	04452-9112-20
Telefax	04452-9112-24
E-Mail	w.wehrmann@abrahams-gmbh.de
Außerhalb der Geschäftszeiten	Fa. Sandersfeld Tel. 0491-9996917
Ansprechpartner Qualitätsmanagement	Michael Ernst / QMB
Telefon	04452-9112-40
Telefax	04452-9112-24
E-Mail	m.ernst@abrahams-gmbh.de
Ansprechpartner bei Reklamationen	Klaus Hoffmann / Leiter Vertrieb/Marketing
Telefon	04452-9112-44
Telefax	04452-9112-24
E-Mail	k.hoffmann@abrahams-gmbh.de
EG-Nummer / Identitätskennzeichen	DE NI 12064 EG
Sitz und Registergericht	AG Oldenburg
Handelsregister-Nummer (Reg.-Nr. HRB)	130847

	Produktspezifikation für Art.-Nr.: 20610 Gravadlachs, in Scheiben TK	4.2 PSP 01-1 Seite 9 von 9
		Version: 1 gültig ab: 01.09.14
		Version der PSP: 01 gültig ab: 13.10.2014

17. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Bestimmungen und der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden und für den menschlichen Verzehr unbedenklich ist.

Behandlung

Das Produkt bzw. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.

GVO

Produkt ist nicht deklarationspflichtig

Sollte sich die Zusammensetzung oder ein anderer Parameter ändern, werden wir darüber mit einem zeitlichen Vorlauf von **4 Wochen vor Änderung** unaufgefordert informieren und eine neue Spezifikation zusenden.

ausgefüllt von / Funktion

Michael Ernst / QMB

Firmenstempel

Unterschrift