

Produktspezifikation Kaviar

GUE-C-DE-P01-F-Bx-Vakuumdosen

DESIETRA Artikelbezeichnung:	DESIETRA Kaviar Osietera, Malossol
Produktbeschreibung:	Kaviar vom Osietera (<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>), mit Konservierungsstoff (E 285), mild gesalzen, in Vakuumdose
Herkunft:	Aus Aquakultur, Deutschland
Hersteller/ Produzent:	DESIETRA GmbH Kruppstraße 5 36041 Fulda - Germany
EU-Zulassungsnummer:	DE-HE EFB 028-EG
Zolltarifnummer:	16043100
Zertifizierung:	ISO 9001:2015 IFS Progress Food Version 3 (COID 63923) CITES P01, DE-R07
Sortierungen:	<u>M-L-XL Standard:</u> • medium, large, extra-large, unsortiert
Beschaffenheitsmerkmale:	<u>Optisch:</u> • Runde bis leicht ovale, unbeschädigte Eier • Keine Gewebe- oder Fettpartikelrückstände • Homogene Farbsortierung und Korngröße von mindestens ca. 2,5 mm <ul style="list-style-type: none">• In den Größensortierungen:<ul style="list-style-type: none">• M = medium ≥ 2,5 mm• L = large ≥ 2,7 mm• XL = extra-large ≥ 3,2 mm• In den Farbschattierungen:<ul style="list-style-type: none">• A = Schwarz• AL = helles bis dunkles Grau/ Anthrazit• B = hell- bis dunkelbraune Farbtöne• BL = helle bernsteinfarbene/ goldene Farbtöne (treten selten auf)• verschiedene/ gemischte Farbtöne (nicht mehr als 3% pro Bestellung/ Lieferung) • Kaviar nicht feucht, eher trocken und bei Raumtemperatur in der Dose nicht rotierend/ sich bewegend
	<u>Organoleptisch:</u> • Geruch typisch für Störkaviar • Geschmack typisch für Störkaviar. Im Nachgeschmack nicht fischig oder moderig/ muffig • Anderer nicht dominierender, schwacher Nachgeschmack, ist akzeptabel • Konsistenz eher fest und stabil als weich („mouth-melting“) • Angenehmes Mundgefühl der knackenden/ schmelzenden Eischale beim Verzehr
Zutatenverzeichnis:	Kaviar ist ein Naturprodukt und kann sich im Laufe der Lagerung in seiner Beschaffenheit ändern. Insoweit können die in dieser Spezifikation genannten Beschaffenheitsmerkmale auch nur für den Zeitpunkt der Lieferung uneingeschränkt garantiert werden.
Allergene:	Störrogen (<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>), Speisesalz, Konservierungsstoff E 285.
Salz:	Salzgehalt im Produkt 3,0 – 4,0 %
Konservierungsstoff:	Borax (E 285), bestimmt als Borsäure nach DIN EN ISO 11885 Mikrowellendruckaufschluss: < 4,0 g/kg
Haltbarkeit:	3 Monate
Lagerhinweis:	Gekühlt bei -2° C bis +3° C

Produktspezifikation Kaviar

Transporttemperatur der Ware:	0° C bis +3° C (für max. 24 Stunden)	
Mikrobiologische Richtwerte: (bei Eingangsuntersuchung nach Produktion)	Gesamtkeimzahl	< 10.000 KBE/g
	Enterobacteriaceen	< 1.000 KBE/g
	Staphylococcus in 1g	nicht zulässig
	Chlostridien in 1g	nicht zulässig
	Salmonellen in 25g	nicht zulässig
	E. coli in 1g	nicht zulässig
	Listerien	nicht zulässig
	Hefe	< 50 KBE/g
	Schimmelpilze	< 50 KBE/g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:	Energie	1071 kJ/ 258 kcal
	Fett	16,25 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	3,23 g
	Kohlenhydrate	1,55 g
	- davon Zucker	0,33 g
	Eiweiß	26,35 g
	Speisesalz	3,43 g
Kaviar ist ein Naturprodukt das natürlichen Schwankungen unterliegt. Dementsprechend können die Nährwerte geringfügig variieren.		
GVO-Erklärung:	Das verwendete Futter enthält keine genetisch veränderten Organismen (GVO) oder besteht aus solchen, die aus GVO hergestellt werden, oder Zutaten, die aus GVO hergestellt werden, einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.	
Abpackungsarten:	Lackierte, silberfarbene Metalldosen mit einem POP-Vakuumdeckel (DESIETRA) oder lackierte goldfarbene Metalldosen mit Vakuumdeckel (Private Label).	
Abpackgrößen:	Endverbraucher: 30 g Vakuumdose 50 g Vakuumdose 125 g Vakuumdose 250 g Vakuumdose 500 g Vakuumdose	
Etikettierung:	Topetikett rund, mit 2 Laschen (bis Dosenboden): Mehrfarbig bedruckt mit Herstellerangabe, Produktbezeichnung, Inhalts-/ Gewichtsangabe, mit EU-Zulassungsnummer Lasche links: mit Nährwertangaben Lasche rechts: mit, Zutatenverzeichnis, Kühlungs- und Lagerungshinweis, Adresse	
	Bodenetikett: einfarbig bedruckt mit Herkunftsangabe, MHD, CITES- und Produktions-Code, mit EU-Zulassungsnummer	
Sonstiges:	Die produzierten Artikel entsprechen dem Deutschen- und dem EU-Lebensmittelrecht. Die Produktspezifikation ist für alle Lieferungen der DESIETRA GmbH bindend, es sei denn, dass in den Vertragsunterlagen (Angebot, Auftragsbestätigung oder Rechnung) etwas anderes seitens der DESIETRA GmbH bestätigt wird.	