

1. Artikel

Artikel Nr:	5210204	GTIN:	4003901521007	GTIN VE 2	
Produktbezeichnung:	Bachsaiblingsrogen, 100g Glas deep, pasteurisiert				
Verkehrsbezeichnung:	Saiblingsrogen, Saibling				
Wissenschaftlicher Name:	Salvelinus fontinalis				

2. Produktherkunft

aus Aquakultur in:	Dänemark	Verwendete Aquakulturmethode:	Teichwirtschaft
gefangen in:		FAO Nr:	
Ursprungsland:	Dänemark		
Fanggerät:			

3. Produktbeschreibung

	Bachsaiblingsrogen, gesalzen
Aussehen vor der Zubereitung:	gelb bis hell-orange / gekörnt
Aussehen verzehrfertig:	gelb bis hell-orange / gekörnt
Conveniencegrad:	verzehrfertig

Darreichungsform:

<input type="checkbox"/> Roh (frisch)	<input type="checkbox"/> Tiefgefrorene Produkt	<input checked="" type="checkbox"/> gesalzen
<input checked="" type="checkbox"/> Pasteurisiert	<input checked="" type="checkbox"/> Vakuumverpackung	<input type="checkbox"/> gewürzt

4. Sensorische Beschreibung

Geschmack:	frisch, kein Fremdgeschmack
Konsistenz:	deutlich separates und knuspriges Korn im Mund
Geruch:	rein, frisch

5. Deklaration der Zutaten

Beschreibung**	Menge	E-Nr	Allergen***
SAIBLINGSROGEN	95-97%		FISCH
Salz	3-5%		

Das Produkt und die verwendeten Zutaten sind im Sinne der Verordnungen VO 1829/2003 und 1830/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel nicht als GVO Erzeugnis zu deklarieren, da alle Bestandteile <0,9% GVO-Materiale beinhalten; Das Produkt und die verwendeten Zutaten wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

* wenn zutreffend;
** Die Zutaten in absteigender Reinform nach ihrem prozentualen Anteil im Produkt;
*** Außer den genannten sind keine weiteren potentiellen Allergene (gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr.1169/2011) erhalten;



6. Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeitsdatum:	Min. 10 Monate
Transport und Lagerbedingungen:	-3°C bis +7°C

7. Chemische Analysen

Untersuchungsparameter	Soll-Wert
PH-Wert	6,4% / Toleranz +/- 0,5%
Salzgehalt	3-5%
Bor (wenn zutreffend)	

8. Mikrobiologie

Angaben des Grenzwertes (M) gelten für die ungeöffnete Packung bei Einhaltung der Lagerbedingungen am Ende des MHD

Mikroorganismen	KBE / g	Mikroorganismen	KBE / g
Gesamtkeimzahl	<1.000	Shimmelpilze	<50
Enterobacteriaceae	<100	Hefen	<50
E. coli	<10	Salmonellen	abwesend in 25g
Staphylococcus aureus	<10	Listerien	abwesend in 25g

9. Nährwerte

bezogen auf 100g des verzehrfertigen Lebensmittels (Verordnung (EU) 2011/1169, Anhang XV)

Energie, kJ:	762 kJ	Kohlenhydrate:	0,0 g
Energie, kcal:	182 kcal	-- davon Zucker:	0,0 g
Fett:	7,3 g	Eiweiß:	27,0 g
-- davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g	Salz:	3,7 g

Geignet für besondere Ernährungsformen: ☐ Vegan ☐ Vegetarisch

10. Einzelverpackung (EVE)

Netto Gewicht EVE: 100,00 g

Brutto Gewicht EVE: 217,70 g

Art der Verpackung:	Material	Maße, mm	Gewicht, g
<input type="checkbox"/> Dose <input checked="" type="checkbox"/> Glas <input type="checkbox"/> Schale	Weißglas	Ø 69,3x53 mm	105,00 g
<input type="checkbox"/> Perlmutterlöffel <input type="checkbox"/> Display-Karton			0,00 g 0,00 g
Verschluss:	<input checked="" type="checkbox"/> Weißblech <input checked="" type="checkbox"/> Kunststoffring <input type="checkbox"/> Metallklammer		11,20 g 1,50 g 0,00 g
Etiketten Deckel Boden Front	PP	Ø 40 mm	



11. Verkaufseinheit (VE)

	Anzahl:	Abmessung, mm :	Material :	Taragewicht, g	Nettogewicht,	Bruttogewicht, g
VE	6 Gläser/Krt	210 x 143 x 85 mm	Wellpappfaltkarton	75,70 g	600,00 g	1.381,90 g
Umverpackung	10 VE / Krt	315 x 225 x 470 mm	Wellpappfaltkarton	318,40 g	6.000,00 g	14.137,40 g

Alle Lebensmittel-Kontaktmaterialien entsprechen den in Deutschland und der EU geltenden aktuellen rechtlichen Bestimmungen

12. Fremdkörper und Schädlinge:

☐ Metalldetektor
☐ Glasdetektor

☐ Bestrahlung
☐ Röntgendetektor

☒ Sichtkontrolle

Sonstiges:

13. Hinweise:

- Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Gültigkeit hat die Spezifikation mit dem aktuellen Freigabedatum.

Erstellungsdatum	Ort	Name	Unterschrift	Firmenstempel
06.01.2026	Hamburg	WERNER SAGER		