

1. Artikel

Artikel Nr:	6130204	GTIN:	4003901613009	GTIN VE 2	4003901613061
Produktbezeichnung:	Tobiko Wasabi, 80g Glas, pasteurisiert, SK				
Verkehrsbezeichnung:	Rogen vom Fliegenden Fisch, Fliegender Fisch				
Wissenschaftlicher Name:	Cheilopogon atrisignis				

2. Produktherkunft

aus Aquakultur in:		Verwendete Aquakulturmethode:	
gefangen in:	Pazifik, westliches Zentrum	FAO Nr:	71
Ursprungsland:	Südkorea		
Fanggerät:	Handfang mit Palmmatten		

3. Produktbeschreibung

Rogen vom Fliegenden Fisch, gesalzen, gewürzt	
Aussehen vor der Zubereitung:	grün / stark gekörnt
Aussehen verzehrfertig:	grün / stark gekörnt
Conveniencegrad:	verzehrfertig

Darreichungsform:

- ☐ Roh (frisch)
- ☐ Tiefgefrorene Produkt
- ☒ gesalzen
- ☒ Pasteurisiert
- ☒ Vakuumverpackung
- ☒ gewürzt

4. Sensorische Beschreibung

Geschmack:	frisch, leicht scharf, leicht süß
Konsistenz:	Leicht anhaftend bei intaktem Korn, im Mund deutlich separates Korn
Geruch:	rein, frisch, scharf (Meerrettich)

5. Deklaration der Zutaten

Beschreibung**	Menge	E-Nr	Allergen***
ROGEN VOM FLIEGENDEN FISCH	95%		FISCH
Wasser			
Feuchthaltemittel		E420	
Zucker			
Geschmacksverstärker		E627, E631	
Sojasauce (SOJABOHNEN, Wasser, WEIZEN, Salz)			SOJA, GLUTEN
Salz			
Citronensäure		E330	
Wasabizubereitung (Wasabipulver, SENF, Kartoffelstärke)			SENF
Farbstoffe		E133, E102	

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	1-2%
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:	502 kJ	Kohlenhydrate:	17,0 g
Energie, kcal:	120 kcal	-- davon Zucker:	4,6 g
Fett:	1,1 g	Eiweiß:	10,0 g
-- davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g	Salz:	1,2 g

Geignet für besondere Ernährungsformen: ☐ Vegan ☐ Vegetarisch

10. Einzelverpackung (EVE)

Netto Gewicht EVE: 80,00 g

Brutto Gewicht EVE: 197,70 g

Art der Verpackung:	Material	Maße, mm	Gewicht, g
☐ Dose ☒ Glas ☐ Schale	Weißglas	Ø 69,3x53 mm	105,00 g
☐ Perlmutterlöffel ☐ Display-Karton			0,00 g 0,00 g
Verschluss:	☒ Weißblech ☒ Kunststoffring ☐ Metallklammer		11,20 g 1,50 g 0,00 g
Etiketten Deckel Boden Front	PP PP	Ø 40 mm 20x50 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	480,00 g	1.261,90 g
Umverpackung	10 VE / Krt	315 x 225 x 470 mm	Wellpappfaltkarton	318,40 g	4.800,00 g	12.937,40 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		