

Produktspezifikation Kaviar

GUE-C-DE-P01-F-Bx-Bulkdosen

DESIETRA Artikelbezeichnung:	DESIETRA Kaviar Osietra, Malossol
Produktbeschreibung:	Kaviar vom Osietra (<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>), mit Konservierungsstoff (E 285), mild gesalzen, in Bulk-Dose
Herkunft:	Aus Aquakultur, Italien
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 CITES P01, DE-R07
Sortierungen:	<u>M-L-XL Standard:</u> • medium, large, extra-large, unsortiert
	<u>M-L oder XL Selektion:</u> • Nur eine Größe medium, large oder extra-large
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
	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.
Zutatenverzeichnis:	Störrogen (<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>), Speisesalz, Konservierungsstoff E 285
Allergene:	Fisch / Störrogen
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
Lager-/Haltbarkeitshinweis:	Ungeöffnet bei Kühlung von – 4 °C bis 0 °C mindestens haltbar bis: „Tag/Monat/Jahr“

Produktspezifikation Kaviar

Haltbarkeit ab Produktionsdatum:	9 Monate	
Garantierte Restlaufzeit bei Auslieferung:	3 Monate	
Transporttemperatur der Ware:	0° C bis +3° C (für max. 24 Stunden)	
Mikrobiologische Richtwerte: (bei Eingangsuntersuchung nach Produktion)	Gesamtkeimzahl	< 10.000 KBE/g
	Enterobacteriaceen	nicht zulässig
	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:	Blaue Polypropylendose mit einem Stulpdeckel und dem für diese Kaviardose typischen Gummibandverschluss	
Abpackgrößen/Standard:	B to B / GV = weiterverarbeitende Industrie / Großverbraucher (Inhalt ca. 500 g bzw. ca. 1000 g bzw. ca. 1700 g) 500 g Gummibanddose 1000 g Gummibanddose 1700 g Gummibanddose	
Etikettierung:	1. Topetikett: einfarbig bedruckt mit Produktbezeichnung, Herstellerangabe und Zutatenverzeichnis. 2. Topetikett: einfarbig bedruckt mit Inhalts-/ Gewichtsangabe, Dosen-Nr., Produktions-Code, Sortierung, Kühlungs- und Lagerungshinweis mit Mindesthaltbarkeitsangabe (MHD).	
	Banderole: einfarbig bedruckt mit EU- Zulassungsnummer und CITES-Code.	
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.	