

**Allgemeine Merkmale**

Produkt: Räucheraalfilet 100g Packung  
 Rohware: Aal (*Anguilla anguilla*) aus Aquakultur in Holland  
 Füllmenge: 100 g  
 Herstellung: gesalzen, heißgeräuchert, filetiert und enthäutet  
 Zutaten: Aal (*Anguilla anguilla*) , Salz, Rauch  
 Verpackung/Lagerung  
 Verpackungsmaterial: Folie: neutraler Beutel PE/PA, vakuumverpackt  
 Lagerbedingungen/: frisch: 2°C – 7°C 16 Tage  
 Mindesthaltbarkeitsdatum: TK: - 18°C 180 Tage

**Chemisch-physikalische Kriterien**

pH-Wert: < 6,5  
 Salz: 1,2 – 2,5

**Mikrobiologische Kriterien**

Koloniezahl, aerob mesophil: <1000000 KBE/g  
 Enterobacteriaceae: <10000 KBE/g  
 Hefen und Schimmelpilze: <1000 KBE/g  
 Listeria monocytogenes : <100 KBE/g  
 Salmonellen negativ in 25g  
 entsprechend den Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB bzw. unseren daran angelehnten Prüfmethode

**Sensorische Kriterien**

Aussehen: weißes Fleisch  
 Geruch: rauchig, frisch  
 Geschmack: arttypisch, salzig  
 Konsistenz: fest, zart

**Nähr- und Brennwerte** (durchschnittlich/100g)

Brennwert kJ (kcal) 1203 (290)  
 Eiweiß in g 18,1  
 Kohlenhydrate in g 0  
 Fett in g 24,2

**Verwendungshinweise**

Bis zur Verwendung gekühlt bei max. 7°C bzw. tiefgefroren aufbewahren. Das Aalfilet sollte zum Verzehr Zimmertemperatur haben.

**Mögliche Auswirkungen auf sensible und anfällige Verbraucher**

*Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung bei sachgerechter Lagerung und Zubereitung unbedenklich. Bei Stoffwechselerkrankungen ist ggf. auf ärztlichen Rat der Genuss zu beschränken. Gegenanzeigen: Allergien gegenüber Fisch.*

**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.*

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

GVO: Produkt ist nicht deklarationspflichtig

**Sonstiges**  zur Information  Bitte eine Kopie aufbewahren. Unterschriebenes Original zurück an Abrahams.  
 Diese Spezifikation wird von uns anerkannt und bildet die Vertragsgrundlage für unsere künftigen Kontrakte und Bestellungen.

Kunde:		Dirk Abrahams GmbH	
Datum:		Datum:	
Unterschrift:		Unterschrift:	