

## Bücklinge

|                        |       |                             |
|------------------------|-------|-----------------------------|
| <b>Artikelnummern:</b> | 23212 | Bücklinge ausgenommen 2,5kg |
|                        | 23210 | Bücklinge rund. 2,5kg       |
|                        | 23414 | Bücklingsfilet 2kg          |

|  |   |
|--|---|
| <b><u>Verkehrsbezeichnung</u></b>            | MSC Bücklinge ausgenommen oder Bückling rund<br>Bücklingsfilet  |
| <b><u>Allergene:</u></b>                     | Fisch   |
| <b><u>Zutaten:</u></b>                       | Hering, Speisesalz, Rauch   |
| <b><u>Deklarationspflichtige Zutaten</u></b> | keine   |
| <b><u>Auslobung</u></b>                      | <i>Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Geschmacksverstärkern,<br/>Farbstoffen, Konservierungsstoffen</i> |

### GMO Daten (nach (EU) Nr. 1379/2013 Artikel 35)

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <b><i>Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art :</i></b> | Hering, Clupea harengus      |
| <b><i>Produktionsmethode :</i></b>                                     | Gefangen im                  |
| <b><i>Fanggebiet:</i></b>  | Nordostatlantik FAO27        |
| <b><i>Fanggebietsnennung in verständlicher Form:</i></b>               | Norwegische See              |
| <b><i>Ursprungsgewässer für Binnenfischereierzeugnisse:</i></b>        | Entfällt                     |
| <b><i>Fanggerätekategorie:</i></b>                                     | Umschließungs- und Hebenetze |
| <b><i>Auftauhinweis:</i></b>   | Aufgetaut                    |
| <b><i>Mindesthaltbarkeitsdatum:</i></b>                                | 14 Tage bei +2°C - +7°C      |

### Mikrobiologische Richtwerte am Ende MHD nach Empfehlung der DGHM

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b><i>Aerobe Gesamtkeimzahl</i></b>             | 1 x 10 <sup>6</sup> |
| <b><i>Enterobacteriaceae</i></b>                | 1 x 10 <sup>4</sup> |
| <b><i>Escheria coli</i></b>                     | 1 x 10 <sup>1</sup> |
| <b><i>Koagulase-positive Staphylokokken</i></b> | 1 x 10 <sup>2</sup> |
| <b><i>Salmonella</i></b>                        | n.n. in 25g         |
| <b><i>Listeria monocytogenes</i></b>            | n.n. in 25g         |

### Sensorik

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| <b>Aussehen</b>   | Typisch              |
| <b>Geruch</b>     | Mild, leicht rauchig |
| <b>Geschmack</b>  | Salzig ,mild rauchig |
| <b>Konsistenz</b> | Zart                 |

# Produktspezifikation



## Nährwerte

aus dem Bundeslebensmittelschlüssel 3.02, berechnet nach LMIV Anhang XIV

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| <b>Brennwert:</b>            | 1016 kJ/ 243 kcal |
| <b>Fett</b>                  | 16 g              |
| <b>gesättigte Fettsäuren</b> | 2,9 g             |
| <b>Kohlenhydrate</b>         | 0,0 g             |
| <b>davon Zucker</b>          | 0,0 g             |
| <b>Eiweiß</b>                | 21 g              |
| <b>Salz</b>                  | 2,0 g             |



Hans Fiedler Söhne Lachs und Aalräucherei GmbH  
Am Lunedeich 149  
27572 Bremerhaven  
0471 974070  
info@fiedler.biz

Bremerhaven 09.02.2015