


Lachsräucherei Westmeyer	Handelswarenspezifikation	
Erstellt am: 02.09.2019	Fischerzeugnisse	

1. Name und Anschrift des Lieferanten


Lieferant	<i>Lachsräucherei Westmeyer</i>	
Straße	<i>Am Ellenberg 34</i>	
PLZ / Ort	<i>49170 Hagen a.T.W</i>	
Telefon	<i>+49 (0)5401 - 90903</i>	
Fax	<i>+49 (0)5401 - 98496</i>	
e-Mail	<i>westmeyer@t-online.de</i>	
EU-Zulassungsnummer	<i>DE-NI-10846</i>	
Zolltarifnummer		
Zertifizierungen	IFS <input type="checkbox"/>	BRC <input type="checkbox"/>
MSC-Zertifizierung	<input type="checkbox"/> ja	Zertifikatsnummer:
	<input checked="" type="checkbox"/> nein	Vorlieferanten (inkl. Zertifikatsnr.):


2. Angaben zum Produkt

2.1	Produktbezeichnung	<i>Rotholz-Räucherlachs tiefenenthäutet, geschnitten</i>	
	- Artikelnummer	<i>102160</i>	
	-		
2.2	Sensorik		
	- Aussehen, Farbe	<i>La Roche Farbe mind. 14+</i>	
	- Geruch	<i>Arttypisch</i>	
	- Geschmack	<i>Nussig</i>	
	- Konsistenz	<i>Arttypisch</i>	
2.3	Herkunft (Ursprungsland)	<i>Schottland</i>	
2.5	Herstellungsverfahren (Fließ-Schema und CCP's bitte als Anlage beifügen)		
2.6	Zutatenverzeichnis	<i>Lachsfilets, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Gemüse (Sellerie, Lauch, Möhren)Kräuter, Rauch, Rotholz</i>	

3. Nachhaltigkeit

Handelsbezeichnung	<i>Lachs</i>
Lateinischer Name	<i>Salmo salar</i>
Produktionsmethode	<i>Aquakultur</i>
Haltungsform	<i>Farmlachs</i>
Fangart	<i>lebend</i>
Fanggebiet	<i>Nordostatlantik, FAO-Gebiet Nr. 027</i>

Lachsräucherei Westmeyer	Handelswarenspezifikation	
Erstellt am: 02.09.2019	Fischerzeugnisse	
Subfanggebiet		

Lachsräucherei Westmeyer	Handelswarenspezifikation	
Erstellt am: 02.09.2019	Fischerzeugnisse	

Seite 3 von 8

4. Mikrobiologische Anforderungen


Spezies	KBE/g
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	$< 7,0 \times 10^2$
Milchsäurebakterien	$< 2,0 \times 10^2$
Enterobacteriaceae	$< 2,0 \times 10^2$
E. Coli	$< 1 \times 10^1$
Koagulase-pos. Staphylokokken	$< 1,0 \times 10^1$
Listeria monocytogenes	neg. in 25g
Salmonellen	neg. in 25g

5. Chemische / Physikalische Anforderungen

pH-Wert	
Konservierung	
Salz	ca. 1,8 %

6. Nährwertangaben (durchschnittlicher Gehalt pro 100g)

Brennwert	180	kJ
	753	kcal
Eiweiß	24,5	g
Kohlenhydrate	<1,0	g
Davon Zucker	0,4	g
Fett		
Davon gesättigte Fettsäuren	9,1	g
Davon einfach ungesättigte Fettsäuren	1,5	g
Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	4,5	g
	3,0	g
Ballaststoffe	<1,0	g
Salzgehalt	1,70	g

Lachsräucherei Westmeyer	Handelswarenspezifikation	
Erstellt am: 02.09.2019	Fischerzeugnisse	

8. Anlieferungs- und Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit	<i>max. 12 Monate bei -18°C 14 Tage bei +0° bis +7°C</i>
Angabe des MHD	<i>Tag.Monat.Jahr</i>
Loskennzeichnung	<i>Herstellungscode</i>

9. Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung

		enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs
01	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse ¹	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
02	Krebstiere und -erzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	<i>Durch Futtermittel</i>
03	Eier und -erzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
04	Fisch u. -erzeugn.	nein <input type="checkbox"/>	ja <input checked="" type="checkbox"/>	<i>Lachs und durch Futtermittel</i>
05	Erdnüsse und -erzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
06	Soja und -erzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
07	Milch und -erzeugnisse einschl. Lactose	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
09	Sellerie und -erzeugnisse	nein <input type="checkbox"/>	ja <input checked="" type="checkbox"/>	<i>Sellerie</i>
10	Senf und -erzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und -erzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
14	Mollusken und -erzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste

		enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs
1	Rechtliche Allergene <i>Gluten</i>			
1.1	Weizen	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
1.2	Roggen	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
1.3	Gerste	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
1.4	Hafer	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
1.5	Dinkel	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
1.6	Kamut	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
2.0	Schalen- und Krebstiere	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
3.0	Ei	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
4.0	Fische	nein <input type="checkbox"/>	ja <input checked="" type="checkbox"/>	
5.0	Erdnüsse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
6.0	Soja	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
7.0	Milch	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste

	Rechtliche Allergene	enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs
8	<i>Nüsse (Schalenfrüchte)</i>			
8.1	Mandeln	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
8.2	Haselnüsse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
8.3	Walnüsse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
8.4	Kaschunüsse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
8.5	Pekannüsse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
8.6	Paranüsse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
8.7	Pistazien	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
8.8	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
9.0	Sellerie	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
10.0	Senf	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
11.0	Sesamsamen	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
12.0	Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
13.0	Lupinen	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
14.0	Weichtiere	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	

	Zusätzliche Allergene	enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs
20.0	Laktose	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
21.0	Kakao	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
22.0	Glutamat (E620 - E625)	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
23.0	Huhn	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
24.0	Koriander	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
25.0	Mais	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
26.0	Hülsenfruchte	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
27.0	Rindfleisch	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
28.0	Schweinefleisch	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
29.0	Karotten	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	

Lachsräucherei Westmeyer	Handelswarenspezifikation	
Erstellt am: 02.09.2019	Fischerzeugnisse	

Seite 6 von 8

10. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)


01	Enthält das Produkt "Novel Foods" gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97?	Nein
02	Enthält das Lebensmittel gentechnisch veränderte Organismen (GVO)?	Nein
03	Enthält das Produkt Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe oder sonstige Stoffe (z.B. Aromen, technische Hilfsstoffe), die potenziell transgener Herkunft sind? (derzeit insbesondere Zutaten auf Soja-, Mais-, oder Rapsbasis)	Nein
04	Sind gentechnisch veränderte Proteine oder gentechnisch veränderte DNA mittels anerkannter oder in der Praxis gefestigter PCR-Analytik nachgewiesen worden?	Nein
05	Enthält das Produkt einen Rohstoff und/oder einen Zusatzstoff, der aus GVO gemäß der EG-VO 1830/2003 hergestellt wurde und dessen Anteil GVO kleiner als 0,9% ist?	Nein
06	Existiert eine schriftliche Information des Lieferanten, dass das Produkt kein GVO enthält, daraus besteht oder keine aus GVO hergestellten Zutaten enthält (Art.4 Abs.2 bzw. Art. 5 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 1830/2003)?	Ja
07	Kennzeichnung der gentechnischen Herkunft der Zutat im Sinne von Art. 13 Verordnung (EG) Nr. 1829/2003:	nicht kennzeichnungspflichtig

Der Lieferant garantiert, dass die Ware keine genetisch veränderten Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe oder sonstige Stoffe (z. B. Aromen, technische Hilfsstoffe) im Sinne des in der Europäischen Union geltenden Rechts enthält, daraus besteht oder daraus hergestellt ist. Diese Erklärung gilt für alle Stufen der Herstellung der Ware und der eingesetzten Zutaten, Zusatzstoffe oder sonstigen Stoffe.

Der Lieferant garantiert, dass die Ware nicht als „gentechnisch verändert“ oder „aus GVO hergestellt“ im Sinne des in der Europäischen Union geltenden Rechts gekennzeichnet werden muss.

Der Lieferant trägt dafür Sorge, dass die Einhaltung der vorstehenden Garantien durch regelmäßige, in Art, Umfang und Häufigkeit angemessene Untersuchungen bestätigt wird. Auf unser Verlangen wird der Lieferant entsprechende analytische Nachweise vorlegen.

Der Lieferant wird die Ware oder ihre Zutaten nicht mit der Angabe „ohne Gentechnik“ o.ä. kennzeichnen

Lachsräucherei Westmeyer	Handelswarenspezifikation	
Erstellt am: 02.09.2019	Fischerzeugnisse	


Seite 7 von 8

11. Generelle Anforderungen

An die zur Verarbeitung in der Lebensmittelproduktion vorgesehenen Rohstoffe werden generelle Anforderungen hinsichtlich der Einhaltung folgender Gesetzesgrundlagen gestellt:

Erfüllung:

- 11.1. der Basis Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Artikels 14 zur Lebensmittelsicherheit und § 5 des LFGB
- 11.2. der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- 11.3. der Verordnung über Lebensmittelhygiene (EG) Nr. 852/2004 und Verordnung über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft (EG) Nr. 853/2004
- 11.4. der Verordnung über mikrobiologische Kriterien (EG) Nr. 2073/2005
- 11.5. der Verordnungen über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln (Rückstands-Höchstmengenverordnung – RHmV)
- 11.6. der Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln
 - a) Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung – LMKV
 - b) Lebensmittel- Informationsverordnung – LMIV, gültig ab 13.12.2014
- 11.7. der Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 des Europäischen Parlaments und Rates im Hinblick auf eine Liste der Lebensmittelzusatzstoffe der Europäischen Union.
- 11.8. der Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuV)
- 11.9. der Verordnung über die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen oder ultravioletten Strahlen (Lebensmittel-Bestrahlungs-Verordnung)
- 11.10. der Verordnung über Höchstmengen an Schadstoffen in Lebensmitteln (Schadstoff-Höchstmengen-Verordnung – SHmV)
- 11.11.
 - a) der Verordnung EG 37/2010 der Kommission über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs
 - b) der Verordnung (EG) Nr. 470/2009 des europäischen Parlaments und des Rates über die Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe in Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- 11.12. der Verordnung zur Begrenzung von Kontaminanten in Lebensmitteln (Kontaminanten-Verordnung - KmV)
- 11.13. der Verordnung (EG) Nr.1881/ 2006 der Kommission zur Festlegung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln

Lachsräucherei Westmeyer	Handelswarenspezifikation	
Erstellt am: 02.09.2019	Fischerzeugnisse	

Seite 8 von 8

12. Allgemeine Bedingungen

Der Lieferant garantiert, dass die von ihm gelieferte Ware frei von Schädlingsbefall ist.

Diese Spezifikation ist Bestandteil der jeweils gültigen Einkaufsbedingungen.

Produktänderungen sind erst nach schriftlicher Zustimmung gültig.

Die Ware ist metalledetektiert.

Sensibilität:

Fe:

NON Fe:

SS:

Getestet zu Beginn der Produktion, alle 30 Minuten und am Ende der Produktion.

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass alle Bedingungen erfüllt sind und alle Angaben der Wahrheit entsprechen.

Ort, Datum

Abteilung, Name

Unterschrift, Stempel