



INTERN

**Lieferantenerklärung  
zur Produktzusammensetzung**

(Produktspezifikation)

„Egli-Knusperli“  
Eglifilets im Bierteig

©  
E. Geiger GmbH

Stand 19-01-2022



**E. GEIGER GmbH**



## Inhalt

<b>1.</b>	<b>Produzent</b>	<b>3</b>
1.1.	Produktionsstandort / Adresse	3
1.2.	Ansprechpartner	3
1.3.	Qualitätssysteme	4
<b>2.</b>	<b>Artikelbeschreibung</b> (Art. 17 LMIV 1169/2011)	<b>5</b>
2.1.	Deklaration	5
2.2.	Organoleptische Eigenschaften	5
2.3.	Produktabbildung	5
<b>3.</b>	<b>Zubereitung</b> (Art. 25, 27 LMIV 1169/2011)	<b>6</b>
3.1.	Allgemeine Verwendungshinweise	6
3.2.	Fritteuse	6
3.3.	Pfanne	6
3.4.	Backofen / Umluftofen	6
<b>4.</b>	<b>Zutaten</b>	<b>7</b>
4.1.	Zutatenliste (Art. 18-20, 22 LMIV 1169/2011)	7
4.2.	Deklaration (Art. 17-22 LMIV 1169/2011)	7
4.3.	Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe	8
4.4.	Allergene (Art. 21 + Anhang II LMIV 1169/2011)	8
<b>5.</b>	<b>Herstellungsprozess</b>	<b>10</b>
5.1.	Kurzbeschreibung	10
5.2.	Qualitätssystem / HACCP	10
5.3.	Rückverfolgbarkeit	10
<b>6.</b>	<b>Produkteigenschaften</b>	<b>11</b>
6.1.	Nährwerteigenschaften lt. Zutatenliste (Art. 18-20, 22 LMIV 1169/2011)	11
6.2.	Physikalisch-chemische Eigenschaften	11
6.3.	Mikrobiologische Eigenschaften	11
<b>7.</b>	<b>Angaben zur Mindesthaltbarkeit und Lagerung</b>	<b>12</b>
7.1.	Lagerung (Art. 25 LMIV 1169/2011)	12
7.2.	MHD (Art. 24 + Anhang X LMIV 1169/2011)	12
7.3.	Codierung / LOT	12
<b>8.</b>	<b>Verpackung</b>	<b>13</b>
8.1.	Ausstattung	13
8.2.	Verkaufs- und Großhandelseinheit (TU = 1 x CU) / Um- und Unterverpackung	14
8.3.	Transport-Einheit (LU= 96 TU = 12 x 8 CU)	14
<b>9.</b>	<b>Lieferantenerklärung</b>	<b>15</b>
9.1.	Qualitätsgrundsatz	15
9.2.	Gentechnische Veränderungen	15
9.3.	Behandlung mit ionisierender Strahlung	15
9.4.	Rückverfolgbarkeit	15





## Lieferantenerklärung zur Produktzusammensetzung

Stand 01-2022

### 1. Produzent

#### 1.1. Produktionsstandort / Adresse

<b>Firmenname</b>	<b>E. GEIGER GmbH</b>	
<b>Adresse</b>	Torenstraße 19 -21 D 88709 Meersburg Germany	
<b>Telefon / Fax</b>	+49 7532 800 800	+49 7532 800 880
<b>Worldwide web</b>	<a href="http://www.fischgeiger.de">www.fischgeiger.de</a>	
<b>e-Mail</b>	<a href="mailto:info@fischgeiger.de">info@fischgeiger.de</a>	
<b>Ust.Id.Nr.:</b>	DE 173089378	
<b>Registergericht:</b>	Amtsgericht Freiburg i.Br.	
<b>Handelsreg.-Nr.</b>	HRB 581096	






#### 1.2. Ansprechpartner

<b>Geschäftsführung</b>	Erich Geiger	
<b>Telefon / Fax</b>	+49 7532 800 820	+49 7532 800 850
<b>e-Mail</b>	<a href="mailto:e.geiger@fischgeiger.de">e.geiger@fischgeiger.de</a>	
<b>Betriebsleitung</b>	Andreas Mink	
<b>Telefon / Fax</b>	+49 7532 800 819	+49 7532 800 880
<b>e-Mail</b>	<a href="mailto:a.mink@fischgeiger.de">a.mink@fischgeiger.de</a>	
<b>Einkaufsleitung</b>	Martin Bandt	
<b>Telefon / Fax</b>	+49 7532 800 826	+49 7532 800 840
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:m.brandt@fischgeiger.de">m.brandt@fischgeiger.de</a>	
<b>Verkaufsleitung</b>	Alexander Kessler	
<b>Telefon / Fax</b>	+49 7532 800 811	+49 7532 800 880
<b>e-Mail</b>	<a href="mailto:a.kessler@fischgeiger.de">a.kessler@fischgeiger.de</a>	
<b>QS</b>	Eleni Doulaptsi	
<b>Telefon / Fax</b>	+49 7532 800 891	+49 7532 800 880
<b>e-Mail</b>	<a href="mailto:e.doulaptsi@fischgeiger.de">e.doulaptsi@fischgeiger.de</a>	





### 1.3. Qualitätssysteme

<b>EU-Zulassungsnummer</b>	DE – BW – 07439 – EG
<b>BIO-Kontrollnummer</b>	DE – BW – 007 – 05253 – BCD
<b>Qualitätssysteme / Zertifikatsnummer</b>	International Food Standard v7 COID 2281 
	EG-Bio-Verordnung EG 834/2007 Kontrollstelle: DE-Öko-007 6213 
	Richtlinien des Naturland e.V. 30905 
	Marine Stewardship Council MSC-C-52311 
	Aquaculture Stewardship Council ASC-C-00043 





## 2. Artikelbeschreibung (Art. 17 LMIV 1169/2011)

### 2.1. Deklaration

<b>Marke</b>	Eigenmarke „ <b>E. GEIGER GmbH</b> “
<b>Produktname</b>	Egli-Knusperli - Eglifilets im Backteig
<b>Artikelnummer / EAN</b>	562000000 40 13938 01072 6
<b>Zolltarifnummer</b>	1604 1991 000
<b>Produktbeschreibung</b>	Eglifilet (Perca fluviatilis) im Bierteigmantel, praktisch grätenfrei, vorgebacken, tiefgefroren
<b>Portionierung</b>	Teigummantelte Filetspitzen und -streifen zu 15 bis 30g Wahlweise Eglifilets mit oder ohne Haut in den Größen 20-40g oder 40-60g sind, die portioniert werden.
<b>Verpackungseinheit</b>	GV-Karton mit 5000g e Füllgewicht / 3500g Fischeinwaage
<b>Kern- und Lagertemp.</b>	-18°C

### 2.2. Organoleptische Eigenschaften

<b>Aussehen</b>	Goldgelbe Filets mit Teig umhüllt, wie selbstgemacht Form: längliche Knusperli, fischfiletähnliche Formen, glatte, gedrehte, leicht gerollt, gemischt, wie handgefertigt. Farbe: hellgelbe bis hellbräunliche Knusperli. Teigdeckung: einzelne nicht oder nur dünn mit Teig bedeckte Stellen möglich, gewollt unregelmäßig.
<b>Geruch</b>	in frischem Pflanzenöl vorgebacken
<b>Geschmack</b>	würziger Bierteig, diskreter Fischgeschmack - nicht zu stark nach Fisch
<b>Konsistenz</b>	außen knuspriger Bierteig , innen saftig-weiches Filet

### 2.3. Produktabbildung



Serviervorschlag





### 3. Zubereitung (Art. 25, 27 LMIV 1169/2011)

#### 3.1. Allgemeine Verwendungshinweise

Nur durchgegart verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Grundsätzlich kommt es bei der Zubereitung stets darauf an, die noch gefrorenen Filets mit einem relativ kurzen Brat- und Garvorgang bei hoher Temperatur zuzubereiten. Bei zu geringer Temperatur und entsprechend zu langer Bratzeit verdichtet sich der Backteigmantel und kann nicht mehr richtig knusprig fertig backen – zudem taut das Fischfilet zunächst an, verliert den Zusammenhalt seiner Fasern und trocknet unter Substanzverlust aus noch bevor sich dessen Eiweißstruktur durch das Garen verfestigt.

Ein allseitig zügig gebackener Backteigmantel verhindert den Verlust des Fleischsaftes und trägt so zum Erhalt des milden Eigengeschmackes der Fischfilets bei. Am besten gelingt dies durch ca. 5-min. Frittieren (je nach Bräunungswunsch) des Produktes bei mindestens 170°C Öltemperatur in der Fritteuse. Bedingt durch den optimalen Hitzekontakt des Frittieröles zum Bratgut wird zum einen der Backteigmantel zügig zu einer geschlossenen und knusprigen Umhüllung fertiggebacken, zum anderen wird das Filet direkt aus seinem gefrorenen Zustand gegart, ohne dabei seinen Gewebesaft und seine Struktur zu verlieren.

Steht keine Fritteuse zur Verfügung, funktioniert die beschriebene Methode auch in einer Pfanne mit genügend heißem Speiseöl in entsprechend ausreichender Menge, wobei dann die Filets mehrmals gewendet werden müssen.

Eine einfache Zubereitung im Backofen gelingt, wenn dieser auf ca. 220°C vorgeheizt ist. Werden die Filets zuvor mit Speiseöl eingestrichen, unterstützt dies den Brat- und Garvorgang im Backofen.

**Nur durchgegart verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!**

#### 3.2. Fritteuse



In der Fritteuse: Die Knusperli direkt aus dem Tiefkühler in die vorgeheizte Fritteuse legen und 4 bis 5 Minuten bei 170° C frittieren.

#### 3.3. Pfanne



In der Pfanne: Die tiefgefrorenen Knusperli in etwas heißem Öl oder Fett bei mittlerer Hitze von jeder Seite 6 bis 8 Minuten goldbraun braten.

#### 3.4. Backofen / Umluftofen



Die Knusperli unaufgetaut im vorgeheizten Backofen bei 220° C auf mittlerer Schiene 20 bis 25 Minuten backen (im vorgeheizten Umluftofen bei ca. 180° C – 190 °C) oder bis die Produkte kross sind und die gewünschte goldgelbe Farbe erreicht haben.

\*Garzeiten je nach gewünschtem Bräunungsgrad





## 4. Zutaten

### 4.1. Zutatenliste (Art. 18-20, 22 LMIV 1169/2011)

Zutaten	%-Anteil	QUID* <sup>1</sup> relevant	ggf. Teilkomponenten bei zusammengesetzten Zutaten
Eglifilet (Perca fluviatilis)	65	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Aus Binnenfischerei in DE, RUS, ISL Filets mit Haut, 10-20g Wahlweise Eglifilets mit oder ohne Haut in den Größen 20-40g oder 40-60g sind, die portioniert werden.
Backteig:	ges.35	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
- Weizenmehl		<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
- Bier	9	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Wasser, Gerstenmalz, Hopfen
- Wasser		<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
- Modifizierte Stärken		<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Mais, Weizen, Kartoffel
- Pflanzliches Öl		<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
- Speisesalz		<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
- Gewürzzubereitung	< 2	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Gewürze (mit <b>Sellerie</b> ), Zucker (Saccharose, Dextrose), Würze (hydrolysiertes pflanzliches Eiweiß), Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Citronensäure (E330), Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat (E621)
- Backtriebmittel / Trennmittel		<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Diphosphate (E450) Natriumcarbonat (E500)
- Eier		<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<b>Hühnereiweißpulver</b> (Bodenhaltung)

\*<sup>1</sup> Namensgebende und/oder besonders hervorgehobene Zutaten

### 4.2. Deklaration (Art. 17-22 LMIV 1169/2011)

Deklaration:

Filetstreifen vom Egli (Barsch) im Bierteigmantel, praktisch grärfrei, vorgebacken, tiefgefroren

Zutaten:

**Eglifilet** (Perca fluviatilis, aus Binnenfischerei in DE, RUS, ISL) 65%,

**Weizenmehl**, 9% Bier (Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen), Wasser, Stärke (Mais, **Weizen**, Kartoffel), Pflanzenöl (Raps, Soja, Sonnenblumen, in veränderlichen Anteilen), Speisesalz, Gewürze (mit **Sellerie**), Zucker (Saccharose, Dextrose), Würze (hydrolysiertes pflanzliches Eiweiß), Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621); Backtriebmittel: Diphosphate (E450), Natriumcarbonate (E500); **Eier** aus Bodenhaltung]





#### Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

Sämtliche Zusatz- und Hilfsstoffe, die im Produkt vorhanden sind, sind angeben, auch wenn diese im Endprodukt technologisch nicht mehr wirksam sind.

Bezeichnung	Klassenname	ggf. E-Nr.	%-Anteil	Bemerkung
Citronensäure	Säuerungsmittel	E330	< 2	Teil der Gewürzzubereitg.
Mononatriumglutamat	Geschmacksverstärker	E621	< 2	Teil der Gewürzzubereitg.
Natriumcarbonat	Backtriebmittel	E500	< 2	
Diphosphate	Trennmittel	E450	< 2	

### 4.3. Allergene (Art. 21 + Anhang II LMIV 1169/2011)

#### 4.3.1. Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential

Nr.	Klassenname	Ja	Nein	genaue Bezeichnung
01	Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse *2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenstärke Hefe, Spuren von Gluten
02	Krebstiere u. -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
03	Eier u. -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eiweiß (Eier aus Bodenhaltung)
04	Fisch u. -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eglifilet (Perca fluviatilis)
05	Erdnüsse u. -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
06	Soja u. -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sojaöl (vollständig raffiniert)
07	Milch u. -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse *4	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
09	Sellerie u. -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sellerieblätter
10	Senf u. -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen u. -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg (als SO <sub>2</sub> angegeben)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

\*2 Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

\*3 Schalenfrüchte: Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse







4.3.2. Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste

Nr.	Klassenname	Ja	Nein	genaue Bezeichnung
01	Kuhmilchprotein	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
02	Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
03	Hühnerei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eiweiß
04	Sojaprotein	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
05	Sojaöl	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sojaöl (vollständig raffiniert)
06	Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenstärke, Hefe auf Weizen fermentiert
07	Weizen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenstärke
08	Roggen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
09	Rind	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Schwein	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Huhn	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Fisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Egelfilet ( <i>Perca fluviatilis</i> )
13	Schalen- und Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Mais	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Maisstärke
15	Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
16	Hefe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hefeextrakt, Bierhefe
17	Gemüse / Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
19	Nussöl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
20	Erdnuss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
21	Erdnussöl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	Sesam	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
23	Sesamöl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
24	Glutamat (E620 – E625)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mononatriumglutamat (E621)
25	Sulfit (E320 – E328)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
26	Benzoessäure und PHB (E210 – E 219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
27	AZO – Farbstoffe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
28	Tartrazin (E102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
29	Zimt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
30	Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
31	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
32	Sellerie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sellerieblätter
33	Umbellifereae *4	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
34	GVO-Bestandteile	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
35	Sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

\*4 Umbellifereae (Doldenblütler): z.B. Anis, Cumin, Dill, Fenchel, Karotte, Kerbel, Kümmel, Koriander, Kreuzkümmel, Pastinake, Petersilie, Sellerie, ...



## 5. Herstellungsprozess

### 5.1. Kurzbeschreibung

Rohwaren-Ursprung: Binnenfischerei, filettieren, frosten, glasieren, lagern (Tiefkühlbed.)

Verarbeitung: auftauen, portionieren, spülen, ummanteln (mehrstufig), vorfrittieren, einfrieren, verpacken, lagern (-18°C)

### 5.2. Qualitätssystem / HACCP

CP	Abläufe	Massnahmen	Dokumentation
1	Anlieferung Rohwaren	WE-Kontrolle	Chargenvergabe Palettennummern PC-Dokumentation
2	Lagerung	-18°C	Temperaturdiagramme der Kühlhaussteuerung
3	Verarbeitung	Arbeitsplatzhygiene Gebäude, Maschinen, Werkzeuge Anwendung Reinigungsmittel Personalhygiene Ungeziefermonitoring Abfallentsorgung Metalldetektor* <sup>5</sup>	Anweisung lt. Plan Aushang Reinigungsplan  Anweisung, Aushang Kontrollplan Dienstplan, Logistik Anweisung, Metalldetektor-Protokoll
4	Zwischenlagerung	Kommissionierraum klimatisiert TK Lagerhalle	Temperaturdiagramme der Kühlhaussteuerung
5	Frosten	Schockgefrieren	Temperaturdiagramme der Kühlhaussteuerung
6	Verpackung	Portionierung mit 10-Kanal-Grader, Weitertransport in vollautomatische Verpackungsanlage CCP Metalldetektor	Chargennr. auf Verpackung (LOT)  Anweisung, Metalldetektor-Protokoll
7	Lagerung	TK Lagerhalle	Temperaturdiagramme der Kühlhaussteuerung
8	Auslieferung	WA Kontrolle Temperaturmessung beim Verladen Vorführung beim Amtsveterinär (nur Export)	WA Kontrollblatt Fahrauftrag Lieferschein (Durchschlag) Zoll- & Veterinärpapiere (nur Export)

### 5.3. Rückverfolgbarkeit

Die Chargen-Rückverfolgbarkeit ist gewährleistet nach dem IFS v.7.0 durch Zusammenführung aller Rohwarencargen in der Produktionsprotokollierung und Vorgangsdokumentation. Für Endprodukte und Verpackungen werden Verpackungscargen gebildet und Rückstellmuster vorgehalten.





## 6. Produkteigenschaften

### 6.1. Nährwerteigenschaften lt. Zutatenliste (Art. 18-20, 22 LMIV 1169/2011)

Nährstoff	Ø / 100g	Ø / 250g (Portion)
<b>Brennwert</b>	691 kJ / 165 kcal	1728 / 413
<b>Fett</b> davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g 1,3 g	17,5 3,3
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	13,0 g 1,0 g	32,5 2,5
<b>Eiweiß</b>	11,0 g	27,5
<b>Salz</b>	1,3 g	3,3

### 6.2. Physikalisch-chemische Eigenschaften

Parameter	Grenzwert
Histamin	< 100 mg / kg
TVB-N	< 35 mg / kg
pH-Wert	6,5 - 8,0
Quecksilber	< 0,5 mg / kg
Blei	< 0,5 mg / kg
Cadmium	< 0,1 mg / kg
Arsen	< 0,5 mg / kg

### 6.3. Mikrobiologische Eigenschaften

Parameter	Grenzwert [KBE / g]	Methode
Aerobe mesophile Keime* <sup>7</sup>	10'000'000 (Richtwert)	§ 64 Abs. 1 LFGB, L01.00-00
Enterobacteriaceae	10'000	§ 64 Abs. 1 LFGB, L05.00-05
Escherichia coli	100	ISO 16649-2
Koagulase-positive Staphylokokken	100'000	§ 64 Abs. 1 LFGB, L00.00-56
Salmonellen	negativ / 25g	§ 64 Abs. 1 LFGB, L00.00-20
Listeria monocytogenes	100	§ 64 Abs. 1 LFGB, L00.00-32

\*<sup>6</sup> 30°C / 72h





## 7. Angaben zur Mindesthaltbarkeit und Lagerung

### 7.1. Lagerung (Art. 25 LMIV 1169/2011)

<b>Mindesthaltbarkeit bei -18°C</b>	24 Monate
<b>Restlaufzeit</b>	20 Monate

### 7.2. MHD (Art. 24 + Anhang X LMIV 1169/2011)

<b>*** Fach oder Tiefkühltruhe</b>	bei -18°C mindestens haltbar bis: Siehe [...] auf der Verpackung
------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

### 7.3. Codierung / LOT

9-Ziffern-Code: X<sub>1</sub>XXX<sub>2</sub>XXXX<sub>3</sub>

X<sub>1</sub> = Endziffer des Jahres (z.B. 2011 = „1“)

XXX<sub>2</sub> = Nummer des Produktionstages (z.B. 03. Juli = „184“)

XXXX<sub>3</sub> = 5-stellige Seriennummer des Vorganges (z.B. „12345“)





## 8. Verpackung

### 8.1. Ausstattung

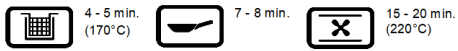
#### Egli-Knusperli

Egglifiletstreifen im Bierteig vorgebacken  
praktisch grätenfrei, einzeln tiefgefroren, 20 - 40g/Stk.



Zutaten: 65% **Egglifilet\***, **Weizenmehl**, 9% Bier (Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfenextrakt), Wasser, Stärke (Mais, **Weizen**, Kartoffel), **Sojaöl**, Speisesalz, Gewürze (mit **Sellerie**), Zucker (Saccharose, Dextrose), Würze (hydrolysiertes pflanzliches Eiweiß), Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621); Backtriebmittel: Diphosphate (E450), Natriumcarbonate (E500); **Hühnereiweißpulver**

\* Egli (*Perca fluviatilis*) aus Binnenfischerei im Chany-See in Russland (FAO 05)  
Fangerratekategorie: Wadennetze (SB)  
FAO 3- $\alpha$ -CODE: FPE



Hergestellt in Deutschland für  
für Dyhrberg AG  
Solothurnerstrasse 40  
CH-4710 Klus / Balsthal



**Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!**  
Tiefgekühlt bei -18°C mindestens haltbar  
bis Ende/Einfrierdatum:

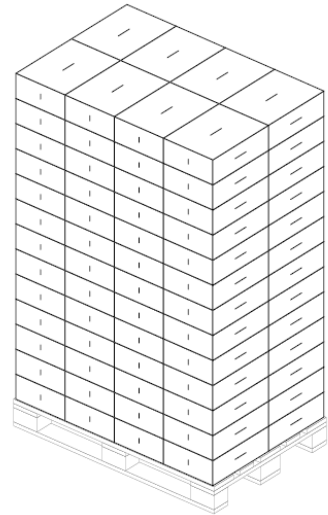
**09.2022 / 15.09.2020**

Produktions-Code:  
Lot: 0259 42364

Füllgewicht netto

**1000g e**

Art.-Nr. 50.65



#### Egli-Knusperli

Egglifiletstreifen im Bierteig vorgebacken  
praktisch grätenfrei, einzeln tiefgefroren, 20 - 40g/Stk.



Zutaten: 65% **Egglifilet\***, **Weizenmehl**, 9% Bier (Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfenextrakt), Wasser, Stärke (Mais, **Weizen**, Kartoffel), **Sojaöl**, Speisesalz, Gewürze (mit **Sellerie**), Zucker (Saccharose, Dextrose), Würze (hydrolysiertes pflanzliches Eiweiß), Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621); Backtriebmittel: Diphosphate (E450), Natriumcarbonate (E500); **Hühnereiweißpulver**

\* Egli (*Perca fluviatilis*) aus Binnenfischerei im Chany-See in Russland (FAO 05)  
Fangerratekategorie: Wadennetze (SB)  
FAO 3- $\alpha$ -CODE: FPE



Hergestellt in Deutschland für  
für Dyhrberg AG  
Solothurnerstrasse 40  
CH-4710 Klus / Balsthal



**Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!**  
Tiefgekühlt bei -18°C mindestens haltbar  
bis Ende/ Einfrierdatum:

**09.2022 / 15.09.2020**

Produktions-Code:  
Lot: 0259 42364

Füllgewicht netto

**5x1kg e**

Art.-Nr. 50.65



**E. GEIGER GmbH**



### 8.2. Verkaufs- und Großhandelseinheit (TU = 1 x CU) / Um- und Unterverpackung

Verpackung	Material	Größe [L x B x H]	Gewicht / Volumen
GV-Umkarton	Wellpappe 1.38 B	395 x 295 x 150 mm (385 x 285 x 134 mm)	5.000g e Füllgewicht 265g
Folienbeutel	LDPE-Folie AP 48 S, 60µm	variabel	20g
5000g + 265g + 20g = 5285g			5.285g brutto

### 8.3. Transport-Einheit (LU= 96 TU = 12 x 8 CU)

Verpackung	Material	Größe [L x B x H]	Gewicht / Volumen
EURO-Palette		1200 x 800 x 1770 mm CCG 2	422,80kg e Füllgewicht 25,0kg
5285g x 80 + 25kg = 447,80			447,80kg brutto





## 9. Lieferantenerklärung

### 9.1. Qualitätsgrundsatz

Die von uns gelieferten Produkte entsprechen in ihrer Zusammensetzung, Kennzeichnung und Verpackung den in Deutschland und der EU geltenden gesetzlichen Vorschriften gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, insbesondere dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und Zusatzstoff -Zulassungsverordnung (ZZuV) sowie allen sonstigen Bestimmungen in der jeweils aktuellen Fassung.

Unsere Mindestanforderungen bezüglich mikrobiologischer Kennzahlen entsprechen den Richt- und Warnwerten nach Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Mikrobiologie und Hygiene (DGMH).

### 9.2. Gentechnische Veränderungen

Unsere Produkte enthalten keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG (in der gültigen Fassung) gewonnen werden sind gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003 (Vorschriften zur Kennzeichnung [...] gentechnisch veränderter Lebensmittel des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003) nicht kennzeichnungspflichtig.

### 9.3. Behandlung mit ionisierender Strahlung

Unsere Produkte und / oder enthaltene Zutaten sind dem § 8 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) folgend und gemäß der Richtlinie 2003/13/EG nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

### 9.4. Rückverfolgbarkeit

Eine Rückverfolgbarkeit ist gemäß Verordnung (EG) Nr. 178/2002 jederzeit möglich.

Wir verpflichten uns, diese Erklärung einzuhalten.

Meersburg, den 19.01.2022

Erich Geiger

**Geschäftsführung, Inhaber**

i. A. Andreas Mink

**Betriebsleitung**

