





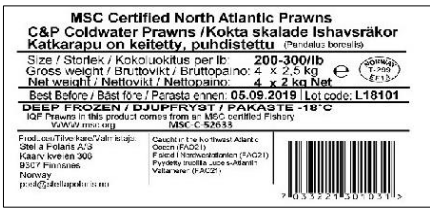
1. Produkt					
Produkt		Cocktail-Crevetten 200/300			
Kaliber	Torelanz	200/300	240-280 ±10 %		
Art.-Nr.		MSC-6562			
Brand, Marke		MARINARA			
Fischanteil	Torelanz	80 % (80-82 %)	72-91 %		
Glasur / Schutzglasur	Torelanz	20 % (18-20 %)	18-20 %		
Salzzugabe	Torelanz	1,5 %	1,3-1,8 %		
Stück pro VE	Torelanz	1'375	1'100-1'650		
Bits	Broken / Stücke	4 % < 15 mm	Stücke per lbs		
Inpurities	Shells / Stücke	max. 4	Stücke per lbs		
Produkt-Zustand		gekocht			
Abgepackt	Stückelung	4 x 2,5 kg iqf	einzelgefroren		
Umpackung	Innenverpackung	MC Cardboard, mit Sticker	PE Beutel, illustriert		
EAN-Nr.	VE	MC	7033221500953	7033221301031	
Gewicht VE	netto	brutto	2'050 g	2'520 g	2'000-2'100 g ±10 %
Gewicht MC	netto	brutto	8'200 g	10'550 g	8'000-8'400 g ±10 %

2. Nachhaltigkeit					
Spezies	Wissenschaftliche Bezeichnung		Arktische Tiefseegarnele	<i>Pandalus borealis</i>	
Fangzone	FAO	Subfangzone	Atlantik NO	FAO 27	Norwegische See, ICES I+II
Fangzone	FAO	Subfangzone	Atlantik NW	FAO 21	Kanadische Ost-Küste
Herkunftsland			Norwegen		
Fangmethode	Fanggeräte	EU-Code	Schleppnetze	Grundscherbrett-Hosennetz	OTT
Nachhaltigkeits-Einstufung			WWC Score 2		
Zertifizierung	Label		Marine Stewardship Council	MSC	
COC-Nummer Produktion			MSC-C-52633		

3. Produktion					
Produzent		Stella Polaris Norway AS			
Hersteller ID		NORWAY T-299 EFTA			
Zertifizierung		MSC			
Zolltarif-Nummer	HS Code		0306.1600	0306	
Produktion	Verarbeitung	Abgepackt	Norwegen	Norwegen	Norwegen

4. Produktumschreibung, Herstellverfahren	
Produktname	MSC Cocktail-Crevetten 100/150
Verarbeitung	gekocht, geschält
Herstellungsverfahren	Schockgefroren
Temperatur	25° C
Zustand	tiefgekühlt
Lagertemperatur	-18°C

5. Bilder, Art der Verpackung		
Produkt	Beutel CU	Mastercarton TU
		
Original-Foto	Info HCCP Marinox	Cardboard illustriert

6. Auszeichnung	
Beutel CU	Mastercarton TU
	
Sticker	Sticker

7. Handelseinheiten, Dimensionen in mm		
Dimensionen Packungen	VE	Mastercarton
Dimension in mm	350 x 260	388 x 288 x 231
Auszeichnung	Sticker	Sticker
Anzahl Teileinheiten CU pro Karton		4
Anzahl Kartons TU pro Palette LU		64
Anzahl Lagen pro Palette LU		8
Anzahl Kartons TU pro Lage		8
Palette LU		Maximalhöhe 199 cm

8. Zutaten				
Zutat Nr.	Zutat	Bezeichnung	Spezies	Anteil %
1	Cocktail-Crevetten	Artische Tiefseegarnele	<i>Pandalus borealis</i>	80
2	Wasser	Trinkwasser	H ² O	18,5
3	Salz	Kochsalz	NaCl	1,5
Deklaration loser Verkauf		Keine deklarationspflichtigen Zutaten enthalten.		

9. Zusatzstoffe, E-Nummern		
Gattungsbezeichnung	E-Nummer	Zutat Nr.
n/a		
Deklaration loser Verkauf		Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.

10. Zutaten, die Allergien auslösen können				
Lebensmittel (Zutaten), einschliesslich der daraus hergestellten Produkte und Sulfite	ja	*Spuren	nein	Zutat Nr.
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (einschliesslich Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1
Eier (Eilecithin)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Walnüsse (<i>Juglans regia</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Macadamianüsse, Australnüsse, Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mandeln (<i>Amygdalus communis</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pecannüsse (<i>Carya illinoiesis</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pistazien (<i>Pistacia vera</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Senf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfite (E 220 – 224, 226 – 228)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weitere:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Spuren bedeutet im genussfertigen Lebensmittel:	Gluten >10mg/100g Trockenmasse: Prolamin (Gliadin) Sulfite >10mg/kg bzw. mg/l, Andere > 1g/kg		
Deklaration loser Verkauf	Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten.		

11. Eingabeformular Allergeninformationen v2.0 - 2011						
Allergieinformationen für die Lebensmittel-Datenbank				Anwesenheit von Allergenen		
Lieferant		NORWAY T-299 EFTA	Inhalt		2,5 kg	
Produktname		MSC Cocktail-Crevetten 100/150			gekocht	
Artikel-Nummer Lieferant		MRNM15	EAN		7033221501790	
LeDa Code	GS1 Code	Allergen	Rezept ohne(Z)	Rezept mit (M)	Kann enthalten (und Rezept ohne) (K)	Unbekannt (O)
Rechtliche Allergene						
1.1	UW	Weizen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	NR	Roggen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	GB	Gerste	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	GO	Hafer	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	GS	Dinkel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	GK	Kamut	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	AW	Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.0	AC	Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	AE	Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	AF	Fische	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	AP	Erdnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	AY	Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	AM	Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1	SA	Mandeln	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	SH	Haselnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	SW	Walnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	SC	Kaschunüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	SP	Pekannüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	SR	Paranüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	ST	Pistazien	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	SM	Makadamianüsse/ Queenslandnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	AN	Nüsse(Schalenfrüchte)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.0	BC	Sellerie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	BM	Senf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	AS	Sesamsamen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.0	AU	Schwefeldioxid und Sulfite (E220 - E228) in	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Konzentrationen von mehr als	10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2			
13.0	NL	Lupinen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	UM	Weichtiere	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zusätzliche Allergene						
20.0	ML	Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	NC	Kakao	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	MG	Glutamat (E620 – E625)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

23.0	MK	Huhn	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Koriander	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	NM	Mais	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	NP	Hülsenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	MC	Rindfleisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	MP	Schweinefleisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	NW	Karotten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Deklaration loser Verkauf			Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten.			

12. Gelatine, Maltodextrin, Stärke, Salz, Hefe

Item	ja	nein	Rohstoff	Zutat Nr
Gelatine, Tierart	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Maltodextrin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Stärke	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Salz jodiert	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Salz unjodiert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kochsalz, NaCl	3
Hefe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

13. Haltungsart

Haltungsart / Fang	Beschreibung
Eier: Käfighaltung, Bodenhaltung, Freilandhaltung?	n/a
Fische und Meerestiere: Fanggebiet	Atlantik NO, Norwegen, FAO 27
Fische und Meerestiere: Wildfang oder Zucht	Wildfang

14. Pflanzliches Speiseöl, Speisefett

Pflanzliche Speiseöle	ja	nein	Zutat Nr.
vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Falls vorhanden, Pflanzenart des Öls			
Sonnenblumenöl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojaöl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rapsöl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Falls Palmöl: RSPO Zertifiziert?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Falls Zertifikat: bitte beilegen			
Bratfett / Frittiermedium			
Falls vorhanden, Pflanzenart des Fettes / Öls			
Sonnenblumenöl	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

15. GVO Gentechnisch veränderte Organismen

GVO	ja	nein	Zutat Nr.
Gentechnisch verändertes Produkt oder Zutat oder Zusatzstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Enzym aus gentechnisch verändertem Organismus verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Gentechnisch veränderter Mikroorganismus verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

16. Ionisierende Strahlung, Röntgen-Strahlung

Ionisierende Strahlung	ja	nein	Zutat Nr.
Mit ionisierender Strahlung behandeltes Produkt?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mit ionisierender Strahlung behandelte Zutat?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Röntgen-Strahlung	ja	nein	Zutat Nr.
Mit Röntgen-Strahlung behandeltes Produkt?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mit Röntgen-Strahlung behandelte Zutat?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

17. Nanotechnologie			
Nanotechnologie	ja	nein	Zutat Nr.
Wird Nanotechnologie (synthetisch hergestellte Nanopartikel <100nm), in diesem Produkt und/oder dieser Verpackung eingesetzt?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

18. Lagerung		
Kühlung	Ja	Nein
gekühlt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiefgekühlt -18°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ungekühlt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
weitere:	<input type="checkbox"/>	

19. Haltbarkeit	
Datums-Format	DD/MM/JJJ
Haltbarkeit	24 Monate
Datierungsangaben ¹	TT.MM.JJJJ
¹ Datums-Format	21.21.2121

20. Nährwertangaben	
Nährwerte	Anteile
Energiewert / valeur énergétique / valore energetico	278 kj (66 kcal)
Fett / lipides / grassi	0,9 g
davon Fette	Anteil
gesättigte	0,1 g
Kohlenhydrate / glucides / carboidrati	0,5 g
davon Zucker	Anteil
Zucker	0 g
Eiweiss / protéines / proteine	14,4 g
Salz / sel / sale	1,7 g
Spurenelemente	Anteil
Natrium	0,6 g

21. Zubereitungs-Empfehlung			
Gerät	Auftauen / Zubereitung	Dampf (D) / Heissluft (H) / Wasser	Temperatur
Kühlschrank	über Nacht	n/a	+ 4 C°
Wasser	Fliessendes Wasser	n/a	Hahtemperatur
Garzeiten	Dieses Produkt ist bereits gekocht.		

22. Sensorische Beschreibung	
Sensorik	Beschreibung
Zustand	gekochtes Produkt
Aussehen	Typisch für diese Art
Aroma	Frisch, nach Meer und Krabben
Geschmack	Süsslich, typisch Krabben
Farbe	Weisslich, rosafarben, klare Streifen
Textur	Zart, feuchte Textur
Uniformität	Dieses Produkt ist aus Arktischen Kaltwasser-Crevetten aus Naturfang hergestellt. Die einzelnen Stücke können sich deshalb im Aussehen, Form, Gewicht oder Geschmack bzw Aroma unterscheiden. Fertigungstechnisch bedingte Schwankung: ±10 % (da dieses Produkt aus Naturcrevetten erzeugt wird, können vereinzelt Stücke ausserhalb der Toleranz liegen; schwerere oder leichtere Stücke aufgrund naturbedingter Unregelmässigkeiten werden nicht als Abweichung gewertet).

23. Kaliber - Beschreibung		
Bereich	Beschreibung	Wert
Kaliber	Standard, in Stück per lbs	200-300
Toleranz	in %	10
Beschreibung Kaliber	1 Stück = 1 gekochte und geschälte Crevette	Handelsgrösse
Länge	Länge kann nicht definiert werden	n/a
Breite	Breite kann nicht definiert werden	n/a
Höhe	Höhe kann nicht definiert werden	n/a
Beschreibung	<p>Dieses Produkt ist aus Naturfängen hergestellt. Beim zusätzlichen Aussortieren beträgt die Gewichtsreduktion bis 15 % des Frische-Gewichts. Die einzelnen Stücke des End-Produktes weisen deshalb naturgemäss Unterschiede im Gewicht und in den Abmassen auf. Zusätzlich beträgt die fertigungstechnisch bedingte Schwankung: ±10 %. Diese Cocktail-Crevetten werden aus Naturfängen produziert. Deshalb können vereinzelt Stücke ausserhalb der nominativ angegebenen Toleranz liegen.</p>	
Abweichung	Schwerere oder leichtere, kürzere oder längere, dickere oder dünnere Stücke aufgrund naturbedingter Unregelmässigkeiten werden nicht als Abweichung gewertet.	
Dimension	Die Dimension (Länge x Breite x Höhe) kann gemäss GMP nicht exakt definiert werden.	
Saisonale Schwankung	Die Grösse der gefangenen Crevetten schwankt im Jahresverlauf erheblich. Für diese Cocktail-Crevetten werden nur die besten Fänge verwendet.	
Fangquoten	Für dieses Produkt werden nur Fänge aus der von der Umweltorganisation freigegebenen Fangquoten herangezogen. Dies kann unter Umständen zu Lieferengpässen führen.	
Jahresplanung	Für den Jahresauftrag werden wir eine genügende Menge einlagern. Dies kann nur gewährleistet werden, bei rechtzeitiger Vorbestellung und entsprechender Jahresplanung.	
Haftungsausschluss	Die Natur ist nicht weder voraussehbar noch beeinflussbar. Deshalb beziehen sich Fischerei, Produzent und MARINEX auf Force Majeur bei - ungenügenden Anlandungen und/oder Fängen mit kleineren oder grösseren Gewichten und Abmassungen – und lehnen jede Haftung ab.	

24. Mikrobiologie				
Dieses Produkt wurde während des Herstellungsverfahrens auf folgende mikrobiologische Werte untersucht:				
Mikrobiologische Werte	Wert	Standard	Grenze	Methode
Gesamtkeimzahl	<10000	max 4 ⁴	max 4 ⁵	ISO 4833
Coliforme	<10	max 200	max 10 ¹	ISO 4832
Escheria coli	<10	max 200	max 10 ¹	ISO 4832
Enterobacteriaceae	<50	max 2 ²	max 2 ³	ISO 21528-1
Staphylococcus aureus/coag.	<20	max 500	max 10 ³	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes in 25 g	absent	absent	max 10 ²	ISO 11290-1/2
Salmonella in 25 g	absent	absent	absent	ISO 6579

25. Fremdkörper-Kontrolle	
Dieses Produkt wurde während des Herstellungsverfahrens auf produktfremde Materialien kontrolliert.	
Scan-Methode	Metall-Detektoren
Ferro	3,5 mm
Non Ferro	3,5 mm
Edelstahl	4,5 mm

26. Sicherheits-Hinweis	
Bereiche	Beschreibung
gekocht	Die Crevetten für dieses Produkt werden direkt nach dem Fang gekocht.
ohne Schale	Dieses Produkt wird nach dem Kochen geschält. Trotz sorgfältigem Entfernen der Schale, können in Ausnahmefällen Reste von Schalenstücken vorhanden sein.
Nicht entdarnt	Die Crevetten für dieses Produkt werden nicht gesondert entdarnt. Es wird nur der vordere Teil des Darmes herausgezogen, der sich beim Trennen von Kopf und Schwanzteil von selbst löst.
Fremdkörper	Dieses Produkt wurde während des Herstellungsverfahrens auf produktfremde Materialien kontrolliert. In Ausnahmefällen kann es aber trotzdem vorkommen, dass noch Fremdkörper enthalten sind.
Einzelgefroren	Dieses Produkt ist einzelgefroren (IQF) und Beutel verpackt. Die Stücke lassen sich normalerweise einzeln entnehmen. Trotzdem kann es vorkommen, dass ausnahmsweise mehrere Crevetten zusammengefroren sind. Durch Abklopfen oder Rütteln des Beutels oder Kartons kann dies gelöst werden. In Ausnahmefällen kann es aber trotzdem vorkommen, dass sich einzelne Stücke erst beim vollständigen Auftauen voneinander lösen.
Sicherheits-Hinweis	Dieses Produkt wurde während des gesamten Produktionsprozesses gemäss GMP überwacht und kontrolliert. Trotzdem kann es vorkommen, dass vereinzelt Reste von Schalenstücken oder Fremdkörper vorhanden sein könnten. Beim Auftauen und Verarbeiten des Produktes ist darauf zu achten, dass keine Reste von der Verpackungsfolie an den Crevetten haften bleiben. Diese möglichen Unregelmässigkeiten entsprechen den gemäss GMP fertigungsbedingten Schwankungen und werden nicht als Abweichung gewertet.

27. Chain Of Custody COC	
Rückverfolgbarkeit	Rückverfolgbarkeit nach VO (EU) 178/2002 gewährleistet
Herstellung	Herstellung nach LFGB & LMHV

28. QS MARINEX	
QS MARINEX	MARINEX SA Seefeldquai 1 CH-6318 Walchwil
Verantwortlich	F. Romanelli
Version	6929-37-01
Aktualisierung	28.11.2019