HAVELLAND EXPRESS
Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Str. 20/21
12099 Berlin

Produktdatenblatt

Artikelnr.: 562523	Version: 1.0 Stand: 22.11.2025 03:14:18
Zolltarifnummer: 03061410	Ø Gewicht [kg]: 2,5 Abrechnungsgebinde: kg Inhalt Umkarton/Kiste: Karton

Artikelbezeichnung:	TK-Königskrabbe Alaska, Beine & Scheren, 3L, gekocht, ganz, Premium
Verkehrsbezeichnung:	Alaska Königskrabben, Scheren- und Beinfleisch, gekocht, 10 % Glasur, tiefgefroren

Lagerbedingungen

Tiefgekühlt

Produktbeschreibung Auszeichnung:

King Crab Bein und Scherenfleisch, gekocht 3L (900 g+) 10% Glasur: 2250 g Netto-Fleischgewicht

7-8 Beine und 2-3 Scheren, Ausschließlich in Süßwasser gekocht

im Kühlschrank: +4°C, 24 Stunden
bei Raumtemperatur: 20°C, max. 4 Stunden

	erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften:	QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR			
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)			Datum: 22.11.2025 / Seite 1 von 3 letzte Änderung: 22.11.2025

HAVELLAND EXPRESS
Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Str. 20/21
12099 Berlin

☐ **BIO** ☐ **Vegan** ☐ **MSC** ☐ **ASC** ☒ **TK**

Zutatenverzeichnis:

Alaska KÖNIGSKRABBEN, Scheren- und Beinfleisch

Allergene gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011	Ja	Nein
1. Glutenhaltige Getreide		X
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
8. Schalenfrüchte		X
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
12. Schwefeldioxid und Sulfide		X
13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

	erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften:	QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR			
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)			Datum: 22.11.2025 / Seite 2 von 3 letzte Änderung: 22.11.2025

HAVELLAND EXPRESS
Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Str. 20/21
12099 Berlin

Zusatzstoffe gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011

Antioxidationsmittel	Modifizierte Stärke (1)
Backtriebmittel	Säuerungsmittel
Emulgator	Säureregulator
Farbstoffe	Schaummittel
Festigungsmittel	Schaumverhüter
Feuchthaltemittel	Schmelzsalze (2)
Füllstoff	Stabilisator
Geliermittel	Süßungsmittel
Geschmacksverstärker	Treibgas
Komplexbildner	Trennmittel
Konservierungsstoff	Überzugsmittel
Mehlbehandlungsmittel	Verdickungsmittel

(1) Die Angabe der spezifischen Bezeichnung oder der E-Nummer ist nicht erforderlich.
(2) Nur im Fall von Schmelzkäse und von Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse.

Nährwerte pro 100 g

Energie in KJ:	406
Energie in KCAL:	97
Fettgehalt in g:	1,5
- davon ges. Fettsäuren g:	0,1
Kohlenhydrate g:	0
- davon Zucker g:	0
Salz (Natrium) g:	0,25
Eiweiß g:	19,4
Alkohol %:	0

*Bild beispielhaft

Fleischwaren

Geboren in:
Gemästet in:
Geschlachtet in:
Zerlegt in:

Fisch

Produktionsmethode:	Wildfang
Fanggebiet:	FAO 27
Fanggebiet Klarschrift:	Nordostatlantik, Barentsee
Unterfanggebiet:	I
Devision:	a, b
Fanggerät:	Reusen und Fallen
Lat. Name:	Paralithodes camtschaticus

Vorschriften:	**Das Produkt entspricht folgenden Vorschriften:**
Mikrobiologie	Verordnung (EG) N°2073/2005 zur Festlegung der mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel und deren Änderungen
GVO	Enthält keine GVO gemäß den Verordnungen (EG) N°1829/2003 und N°1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen und deren Änderungen
Lebensmittelkontakt-materialien	Verordnung (EG) No 1935 / 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Havelland Express Frischdienst GmbH Gottlieb-Dunkel-Straße 20-21 12099 Berlin
Tel.: +49(30)32003200
Fax: +49(30)32003-299 DE-Öko-003

ASC-C-01994
MSC-C-56871

DE BE30030 EG

	erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften:	QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR			
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)			Datum: 22.11.2025 / Seite 3 von 3 letzte Änderung: 22.11.2025